

Neu im Kuchen-Sortiment

Frankfurter Schnitte
13,75 € / 4 Stück



Schoko Eierlikör Sahne
13,75 € / 4 Stück



Schoko-Eierlikör-Rolle
15,00 €
Backtag: Do. – Sa.



Vanille-Knusperkirsch
13,75 € / 4 Stück

Pilz-Spezialität der Woche

Unser breites Pilz-Sortiment verzückt seit Langem viele unserer Kunden. Ab sofort können wir Ihnen eine weitere Besonderheit bieten: Unser Pilz-Abo!

Entscheiden Sie sich für unser Pilz-Abo und erhalten Sie wöchentlich oder in einem Rhythmus Ihrer Wahl zusätzlich zu Ihrer Lieferung 300 g unserer besonderen Pilze.

Je nach Verfügbarkeit dürfen Sie sich auf Samthauben, Limonen- und Kastanienseitlinge, den Pom-Pom-Blanc und viele weitere köstliche Pilzsorten freuen.

Sie sind experimentierfreudig und lieben Pilze? Dann schlagen Sie zu und bestellen Sie Ihr Pilz-Abo!



Osterzeit

Kaum zu glauben, wie schnell die Zeit vergeht: Gestern war gefühlt noch Neujahr und in wenigen Wochen steht schon Ostern vor der Tür.

Passend dazu haben wir in unserem Shop die Rubrik „Osterzeit“. Dort finden Sie verschiedene Tee-Sorten, Eierfarbe, Schokohasen und vieles mehr.

Schauen Sie doch gerne vorbei!



Rezepte KW 08

Zutaten

- 300 g Reis
- ½ Chinakohl
- 1 Zwiebel
- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Öl
- Salz, Pfeffer, Curry
- 100 ml Gemüsebrühe

Chinakohl-Reis-Pfanne

Reis in einem Topf mit ca. 700 ml Salzwasser aufkochen. Chinakohl, Zwiebeln und Hähnchen in Streifen schneiden, Paprika in Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin das Hähnchen mit Salz, Pfeffer und Curry goldbraun anbraten. Das Hähnchen zur Seite stellen und nun ebenfalls mit etwas Öl Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Anschließend das restliche Gemüse hinzugeben und mitbraten. Das Ganze mit der Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer ablöschen. Das Hähnchen dazugeben und zugedeckt für ca. 3 Min. köcheln lassen. Zum Schluss den Reis hinzugeben und servieren.

Zutaten

- 800 g Chicorée
- 1 Zwiebel
- Öl
- 700 ml Tomatenpassata
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- 50 g schwarze Oliven
- 250 g Mozzarella

Mediterranes Chicorée-Gratin

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Chicorée längs halbieren und die Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl den Chicorée rundherum anbraten. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und den Chicorée in die Form geben. In der Pfanne die Zwiebel andünsten und mit Tomatenpassata ablöschen. Das Ganze mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Die Oliven halbieren und zu dem Chicorée geben. Die Tomatensauce darüber gießen und den Mozzarella grob über das Gemüse reiben. Im Ofen für ca. 20 Min. backen.

Zutaten

- 1 Orange
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Packung Backpulver

Orangenkuchen

Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Orange schälen, in Stücke schneiden und fein pürieren. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das Mehl nach und nach durch ein Sieb hinzugeben. Die Mandeln, Backpulver und die Butter untermischen. Anschließend die pürierte Orange hinzugeben und alles miteinander vermischen. Den Teig in eine Kuchenform füllen und für ca. 45 Min. im Ofen backen. Den Kuchen nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen und nun schmecken lassen.