

Neu im Sortiment

Dattel Probierpaket
17,99 € / 4x 100 g



Flammkuchenböden Dinkel
5,99 € / 300 g



Nussmilchbeutel Baumwolle
9,99 € / 2 Stück



Sesam Baglie vegan
2,59 € / 340 g



LohmannsHof-Aktionen

Aktuell hat der LohmannsHof zwei Aktionen. Zum einen frische Brathähne und zum anderen frisches Lamm.

Die frischen Brathähne liefern wir vom 21.03.2024 bis 27.03.2024 aus. Der Bestellschluss hierfür ist der 18.03.2024 um 08:00 Uhr.

Das frische Lammfleisch liefern wir vom 22.03.2024 bis 28.03.2024 aus. Der Bestellschluss hierfür ist der 15.0.2024 um 08:00 Uhr.



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 09

Zutaten

- 200 g Süßkartoffeln
- 200 g Zucchini
- 400 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Öl
- 500 ml Passata
- Salz, Pfeffer
- 300 g geriebener Käse

Süßkartoffel-Auflauf

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Süßkartoffeln, Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen und die Süßkartoffeln hinzugeben und anbraten. Nun die Zucchini und den Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Passata zum Gemüse geben und auf niedriger Hitze köcheln lassen. Die Tomaten hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben und den geriebenen Käse darüber streuen. Den Auflauf für ca. 35 Min. im Ofen garen.

Zutaten

- 2 Stangen Porree
- 500 g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 80 g Butter
- 2 Becher saure Sahne
- 2 TL Brühe
- 200 g Kräuterfrischkäse

Möhren-Porree-Gemüse

Den Porree und die Möhren klein schneiden, die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit der Butter andünsten. Saure Sahne dazu gießen und mit der Brühe würzen. Zugedeckt für ca. 20 Min. garen. Den Frischkäse hinzugeben und darin auflösen.

Zutaten

- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- ½ Packung Backpulver
- 250 g Mehl
- 2 Äpfel
- 100 g Margarine
- 100 g Zucker

Apfelkuchen

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Einen Rührteig aus Margarine, Zucker, Eiern, Backpulver und Mehl herstellen. Die Äpfel entkernen und in grobe Stücke schneiden und unter den Teig heben. Eine Springform einfetten und den Teig hineingeben. Den Kuchen 45 Min. backen, herausnehmen, mit den 100 g Butter bestreichen, mit 100 g Zucker bestreuen und für weitere 10 Min. backen. Aus dem Ofen herausnehmen, abkühlen lassen und genießen.