

Süßes zu Ostern

Ostern steht vor der Tür und wir haben perfekte Angebote für Sie! Tauchen Sie ein in unsere Oster-Welt voller Überraschungen. Von köstlichen Schokoladenhasen bis hin zu frühlingsfrischen Eierfarben – bei uns finden Sie alles, um Ihr Osterfest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Schauen Sie doch gerne bei uns im Shop vorbei!



Vollmilch
Dinkel-Osterhasen-Keks



Weißer Lolly
Hase



Schoko Himbeer
Mandeln

Feiertagsverschiebung

Es ist wieder soweit:

Karfreitag und Ostern steht vor der Tür. Das heißt für uns, die Liefertage so planen, dass niemand am Feiertag ausliefern muss.

Die Freitagskunden werden am Donnerstag, 28.03.2024 und die Montagskunden am Dienstag, 02.04.2024 beliefert.

Das Gemüseabo wünscht Ihnen schöne Feiertage!

Kunden werben Kunden

Sie haben die Freude und den Geschmack von Bio-Lebensmitteln bei uns schon erlebt. Jetzt haben Sie die einzigartige Gelegenheit, nicht nur Ihr eigenes Bio-Glück zu genießen, sondern auch Ihre Freunde und Familie daran teilhaben zu lassen! Wenn Sie als Kunde jemanden für unseren Bio-Lieferservice begeistern, dann bedanken wir uns bei Ihnen und der neu geworbenen Person mit einem Geschenkschein. Wir schenken Ihnen und dem Geworbenen jeweils einen 15 € - Einkaufsgutschein, den Sie bei Ihrer nächsten Bestellung einlösen können.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann werben Sie noch heute für uns und genießen Sie schon bald Ihr verdientes Präsent!

Rezepte KW 12

Zutaten

- 150 g Nudeln
- 50 g Bärlauch
- 200 g Cherrytomaten
- Öl
- 200 g Frischkäse
- 100 ml Nudelwasser
- Salz, Pfeffer

Bärlauch-Nudeln

Die Nudeln nach Packungsanleitung im Salzwasser kochen. In der Zeit, in der die Nudeln kochen, den Bärlauch in Streifen schneiden und die Tomaten vierteln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Bärlauch mit den Tomaten kurz andünsten. Den Frischkäse und das Nudelwasser mit einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Nudeln hinzugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zutaten

- 200 g Reis
- 250 g Hähnchenbrustfilet
- 3 Zwiebeln
- 1 Ingwer
- 6 Möhren
- 3 Bananen
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Kokosöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Currypulver
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Kokosmilch
- Postelein

Bananen-Curry

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Hähnchenbrust waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Ingwer fein hacken und Möhren längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Die Bananen in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne 1 EL vom Kokosöl erhitzen und darin die Hähnchen-Streifen anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchen-Streifen herausnehmen und in der gleichen Pfanne den Rest vom Kokosöl geben und die Zwiebeln glasig dünsten. Anschließend Ingwer und Möhren hinzufügen und kurz mitdünsten, mit Currypulver bestäuben und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen und für 5 Min. köcheln lassen. Auf einem Teller mit etwas Postelein darauf servieren.

Zutaten

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Möhren
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Möhren-Muffins

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach Eier und Milch unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Backpulver mischen und nun in die Schüssel zu den flüssigen Zutaten geben und verrühren. Die Möhren reiben und unter den Teig heben. Den Teig in Muffinförmchen füllen und für ca. 30 Min. backen lassen. Nach dem Herausnehmen der Muffins Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und damit die Muffins bestreichen.