

Frisches Rindfleisch vom Stoffers Hoff

Aktuell bieten wir wieder frisches Rindfleisch vom Stoffers Hoff an.

Die Auslieferung ist vom 16.04.2024 bis 02.05.2024. Der Bestellschluss hierfür ist der 19.04.2024 um 08:00 Uhr.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

[Also seid schnell und bestellt hier!](#)



Rezepte

In unserer Rubrik „Rezepte“ findest du verschiedenste Rezepte für jeden Geschmack. Von Burgern und Cocktails bis hin zu Rezepten aus verschiedenen Ländern ist für alle Genießer etwas dabei. [Viel Spaß beim Nachkochen!](#)

Bio Obst Münch

Unser neuer Lieferant Bio Obst Münch ist ein Obsthof im Alten Land. Das Familienunternehmen beschäftigt sich hauptsächlich mit Äpfeln.

Sie stellen verschiedenste Apfel-Secco Sorten, Apfelchips und mehr her.

Hier findest du eine kleine Auswahl aus unserem Sortiment:



Apfelsecco, alkoholfrei
7,99 € / 750 ml



Apfelchips
2,19 € / 50 g



Apfelsaft Bag in Box
7,99 € / 3 L

Bis zum 30.04.2024 sind die Artikel von Bio Obst Münch in Aktion, also probiere dich gerne durch das Sortiment!

Zutaten

1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Hähnchenbrustfilet
500 g Nudeln
250 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
300 g Erbsen
Salz, Pfeffer

Nudeln mit Erbsen-Sauce

Die Zwiebeln klein schneiden, den Knoblauch fein würfeln und das Hähnchen in Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsanleitung im Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und darin die Hähnchenstreifen anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Gemüsebrühe, Sahne und Erbsen hinzugeben und aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Nudeln servieren.

Zutaten

1 Kohlrabi
500 g Kartoffeln
300 g Möhren
500 ml Gemüsebrühe
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser
200 g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer

Kohlrabi-Gemüse

Den Kohlrabi in streifen, die Kartoffeln in Würfel und die Möhren in Scheiben schneiden. In einem Topf die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und das ganze geschnittene Gemüse hineingeben. Bei mittlerer Hitze für 20 Min. köcheln lassen. In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit Wasser glatrühren und nach der Garzeit in den Topf geben, damit die Sauce gebunden wird. Zum Schluss den Kräuterfrischkäse hinzugeben, mit Salz und Pfeffer umrühren und nun genießen.

Zutaten

3 Bananen
60 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
80 ml Joghurt
200 g Mehl
80 g Schokoraseln
Puderzucker

Schoko-Bananenbrot

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Die Bananen zu einem Püree stampfen. Die Butter mit einem Schneebesen schaumig rühren und den Zucker und Vanillezucker unterrühren. Die Eier einzeln in die Buttermasse rühren. Anschließend die Bananen, den Joghurt und das Mehl in die Buttermasse geben. Nun die Schokoraseln unter den Teig heben. Eine Kastenform mit etwas Butter fetten und etwas Mehl bestäuben. Den Teig in die Form geben und für ca. 1 Stunde auf mittlerer Schiene backen. Das Brot in der Form für ca. 10 Min. abkühlen lassen. Nach dem Herausnehmen aus der Form das Brot mit etwas Puderzucker bestreuen und genießen.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN