

## Tiefkühl-Eis

Langsam, aber sicher, klettern die Temperaturen. Es wird nicht mehr lange dauern, bis die Sommertemperaturen wieder da sind und wir eine Abkühlung brauchen.

Für die perfekte Abkühlung bieten wir dir verschiedenste Sorten Eis an.

[Probier dich durch unser Sortiment!](#)



## Pfandkisten

Ab sofort berechnen wir die Getränke-Pfandkisten immer direkt mit der Lieferung auf deiner Rechnung. Die bisherige Nachberechnung entfällt dadurch. Ein kleiner Schritt zu einer besseren Übersicht auf deiner Rechnung.

## Spargelzeit

Mit dem Frühling erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben, sondern auch die zarten, grünen oder weißen Stangen, die aus der Erde sprießen und zu genussvollen Mahlzeiten einladen. Die Spargelzeit hat begonnen!

Passend dazu findest du bei uns im Shop eine große Auswahl an Artikeln die perfekt zum Spargel passen.

[Schau doch mal vorbei!](#)

## Muttertags-Herzen

Dieses Jahr bieten wir wieder passend zum Muttertag am 12.05.2024 die Muttertagsherzen mit Nougat-Buttercreme an. Mach deiner Mutter eine Freude und schenk ihr etwas Liebe! Die Herzen werden vom 06.05.2024 bis zum 10.05.2024 ausgeliefert.

[Hier geht es zu den Herzen!](#)



### Zutaten

2 Süßkartoffeln  
1 Zucchini  
2 Schalotten  
1 Möhre  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

### Süßkartoffel-Pfanne

Die Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Das restliche Gemüse grob schneiden und den Knoblauch fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Süßkartoffeln anbraten und anschließend die Möhren und Schalotten dazugeben und mitbraten. Die Zucchini und den Knoblauch mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und weiterbraten. Ca. ein halbes Glas Wasser hineingeben und für 10 – 15 Min. köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Nun alles auf die Teller verteilen und servieren.

### Zutaten

4 Fenchel  
1 Möhre  
1 Knoblauchzehe  
1 Mozzarella  
Parmesan  
2 EL Sahne  
Salz, Pfeffer

### Überbackener Fenchel

Den Fenchel von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien. Die Knolle halbieren und in einzelne Blätter zupfen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Fenchel darin bissfest garen. In der Zwischenzeit die Möhre in feine Streifen schneiden und den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Möhre zu dem Fenchel geben und mitgaren lassen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella und den Parmesan reiben und über das Gemüse geben. Für ca. 10 Min. backen. Nun den Auflauf herausnehmen und genießen.

### Zutaten

2 Äpfel  
2 Pfirsiche  
2 EL Zitronensaft  
Zimt  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
60 g Butter  
1 TL Vanillezucker

### Apfel-Pfirsich-Crumble

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Äpfel und Pfirsiche entkernen und in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln, etwas Zimt hinzugeben und alles vermengen. Eine Form mit etwas Butter einfetten und das Obst hineingeben. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Butter und Vanillezucker kneten, sodass Streusel entstehen. Die Streusel über das Obst verteilen und für ca. 25 Min. backen.

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN