

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.

[Probiere 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.

Grillzeit

Jetzt beginnt sie wieder - die Zeit des Grillens auf der Terrasse, im Garten oder auf dem Balkon.

Auf einem Grill lässt sich so vieles mehr zubereiten als eine Bratwurst.

Gemüespieß, überbackene Gemüsetürmchen, Fleischspieß, Geflügel, Fisch im Ganzen, kleine Knoblauch-Kartoffeln oder sogar verschiedenste Desserts. Unser Sortiment ist prall gefüllt mit den perfekten Artikeln für deinen Grillabend!

Wir wünschen dir und deiner Familie einen wundervollen und vor allem schmackhaften Start in die Grillsaison!

[Schau doch gerne durch unser Grill-Sortiment!](#)



Zutaten

500 g Nudeln
60 g Butter
4 Knoblauchzehen
60 g Mehl
400 ml Milch
250 ml Brühe
Salz, Pfeffer
150 g geriebener Käse

Cremige Knoblauch Pasta

Die Nudeln nach Packungsanleitung im Salzwasser kochen. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Den Knoblauch pressen, zu der Butter geben und kurz dünsten lassen. Anschließend das Mehl hinzugeben und anschwitzen lassen. Nun den Herd auf eine mittlere Stufe runterstellen und Milch und Brühe einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und so lange köcheln lassen bis diese cremig ist (immer mal wieder umrühren). Den Käse hinzugeben und so lange umrühren bis der Käse geschmolzen ist. Zum Schluss die Nudeln abgießen, zu der Sauce geben und servieren.

Zutaten

2 Möhren
1 Apfel
70 g Haferflocken
300 ml Milch
2 EL gemahlene Mandeln
2 EL Orangensaft
2 EL Frischkäse

Möhren-Apfel-Porridge

Die Möhren und den Apfel von der Schale befreien und fein reiben. Haferflocken, Milch und gemahlene Mandeln in einem Topf aufkochen. Nun die Apfel- und Möhrenraspel sowie den Orangensaft unterrühren. Den Porridge für 5 Min. ziehen lassen. Anschließend den Frischkäse unterrühren. Den Porridge in Schalen aufteilen und genießen.

Zutaten

2 Mangos
1 Banane
50 ml Zitronensaft
100 ml Orangensaft
150 g Vollmilchjoghurt
30 g Honig
150 g Eiswürfel

Mango-Bananen-Smoothie

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein entfernen. Die Banane in grobe Stücke schneiden. Das Obst zusammen mit Zitronen- und Orangensaft, Joghurt, Honig und Eiswürfel in einen Mixer geben und alles fein pürieren. Den Smoothie in Gläser füllen und schmecken lassen.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN