



Stoffers Hoff-Aktion

Aktuell bieten wir frisches Rindfleisch an, welches folgendem Zeitraum geliefert wird:

20.10. - 26.10.2023; Bestellschluss 13.10.2023 um 8.00 Uhr.

Weihnachtszeit

Die Tage werden kürzer und die Luft kühler. Passend dazu haben wir in unserem Shop die Rubrik „Winterzeit“. Hier finden Sie eine Vielfalt an Winterartikeln, die die kalten Tage etwas versüßen.

Schauen Sie doch gerne mal im Shop vorbei!



Kosmetikabend

Zusammen mit Dr. Hauschka werden wir am 21.11.2023 einen Kosmetikabend bei uns vor Ort veranstalten. Der Ticketpreis liegt bei 20 € und enthält diverse wundervolle Pflegeprodukte. Nur solange der Vorrat reicht!

Weinprobe

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür. Und was passt da besser als ein köstliches Glas Wein? Am Donnerstag, 16.11.2022, geht es um 19 Uhr in gemütlicher Runde beim Gemüseabo los. Es werden verschiedene Weine und Seccos mit passender Käse- und Antipasti-Begleitung verkostet. Tickets nur in begrenzter Anzahl. Wir freuen uns auf Sie!

Lammfleisch vom LohmannsHof

Aktuell bieten wir wieder Lammfleisch aus Westen vom LohmannsHof an, welches wir vom 27.10.2023 bis zum 02.11.2023 ausliefern. Der Bestellschluss hierfür ist am 20.10.2023 um 8 Uhr. Schauen Sie doch gerne im Shop vorbei!

Rezepte KW 42

Zutaten

1 Knolle Fenchel
Gemüsebrühe
1 Möhre
1 Knoblauchzehe
150 g Mozzarella
2 EL Parmesan
1 EL Sahne
Salz, Pfeffer

Überbackener Fenchel

Den Ofen auf 200 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Fenchel von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien. Die Knolle in einzelne Blätter zupfen. Wasser mit etwas Gemüsebrühe zum Kochen bringen und darin den Fenchel garen bis dieser bissfest ist. Die Möhre in der Zwischenzeit in feine Streifen schneiden und ebenfalls in das Wasser geben. Fenchel und Möhre in eine flache Auflaufform geben, mit etwas Kochbrühe begießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch pressen und mit etwas Fenchelgrün darüber streuen. Mozzarella und Parmesan reiben. Mit der Sahne alles begießen und anschließend mit Mozzarella und Parmesan bedecken. Für ca. 10 Min. in den Ofen geben bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten

500 g Grünkohl
500 g Zwiebeln
250 ml Gemüsebrühe
1 kg Kartoffeln
Salz
3 Mettwürstchen

Grünkohleintopf

Grünkohl, Zwiebeln und Gemüsebrühe zum Kochen bringen, anschließend bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Topf garen. Immer mal wieder zwischendurch umrühren. Nach etwa einer Stunde Kochzeit die Würstchen hinzugeben und weitere 15 Min. kochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln halbießen und in einem zweiten Topf in Salzwasser gar kochen. Die Würstchen aus dem Topf herausnehmen, in Stücke schneiden und wieder zum Kohl geben. Die Kartoffeln mit dem Grünkohl und den Würstchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Zutaten

400 ml Milch
2 Bananen
1 EL Honig
½ TL Zimt
1 Packung Gelatine

Bananenpudding

Die Bananen pürieren. Gelatine mit 3 EL Wasser verrühren, etwa 10 Min. quellen lassen und anschließend aufkochen, bis die Gelatine flüssig wird. Milch, pürierte Bananen, Honig und Zimt zu der Gelatine rühren und anschließend min. 2 Stunden kühl stellen.