



Weihnachtsmenü

Bald ist es endlich soweit, die schönste Zeit im Jahr, das Weihnachtsfest steht vor der Tür. Wie jedes Jahr stellt sich die Frage, was es zu Essen geben soll. In unserem Shop unter „Weihnachtsmenü“ finden Sie eine Vielfalt für das Festessen, egal ob traditionell oder auch vegetarisch.

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 19:30 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!



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!

TK-Mindestbestellwert aufgehoben

Seit August beliefern wir Sie nun schon mit unseren köstlichen TK-Produkten. Ob Pizza, Erbsen oder Bratnudeln mit Gemüse, viele Artikel haben den Weg in Ihr Kühlfach gefunden. Aufgrund dieser positiven Entwicklung haben wir uns dazu entschlossen, den Mindestbestellwert für die TK-Ware aufzuheben. Sie können ab sofort zu jeder Bestellung ohne Einschränkungen TK-Produkte bestellen.

Fisch Spezialitäten

Aktuell bieten wir wieder frischen Fisch an, welches wir vom 06.11.2023 bis zum 10.11.2023 ausliefern. Der Bestellschluss hierfür ist am 01.11.2023 um 08 Uhr. Schauen Sie doch gerne im Shop vorbei!

Zutaten

1 Hokkaido Kürbis
1 kg Äpfel
75 g Marzipan
200 g Mehl
3 TL Backpulver
125 g gemahlene Mandeln
250 g Butter
4 Eier
100 g Kürbiskerne
100 g Mandelstifte
150 g Zucker
2-3 EL Wasser

Zutaten

2-3 Pastinaken
4 Kartoffeln
ca. 500 g Mangold
2 kleine Zwiebeln
4 Eier
6 gehäufte EL Mehl
Kräutersalz
Pfeffer
Muskatnuss
Olivenöl

Zutaten

220 g Feldsalat
1 Kaki
50 g Möhregouda
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone
1 EL Aprikosenkonfitüre
Salz/Pfeffer
3-4 EL Rapsöl

Kürbis-Apfelkuchen

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Äpfel waschen und schälen. $\frac{3}{4}$ davon würfeln, den Rest grob raspeln. Marzipan, Mandeln und Backpulver mischen. Butter und Zucker mit dem Handrührer cremig rühren. Die Eier nacheinander unterschlagen. Apfel- und Marzipanraspeln zugeben und einrühren. Die Mehlmischung zum Schluss zügig unterrühren. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und gleichmäßig verstreichen. Kürbis-Apfelmischung darauf verteilen. Zucker, Kürbiskerne und Mandelstifte in eine Schüssel füllen, etwas Wasser dazu geben- gerade so viel, dass der Zucker an den Kernen haftet. Gut mischen und über die Apfel-Kürbismischung streuen. Im vorgeheizten Ofen auf 200 Grad auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.

Pastinaken-Mangold-Puffer

Pastinaken und Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mangold mit den Strünken fein schneiden und zu den geraspelten Pastinaken geben. Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls zu den Pastinaken geben. Eier und Mehl hinzufügen und das Ganze zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Puffer darin braten. Dazu reicht man am besten einen Joghurt- oder Sauerrahm-Kräuter-Dipp sowie Butterkartoffeln.

Feldsalat mit Kaki

Feldsalat putzen, waschen und auf einer Platte anrichten. Kaki waschen, vierteln und in mundgerechte Spalten schneiden. Gouda würfeln. Beides auf den Salat verteilen. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Aus Zitronensaft, etwas Wasser, Konfitüre, Salz, Pfeffer und Öl ein Dressing rühren. Zwiebelwürfel unterrühren und über den Salat geben.