



10% auf alle Ölmühle Godenstedt Öle

Im November erhalten Sie auf alle Öle der Ölmühle Godenstedt 10 % Rabatt!

Adventskalender Rapunzel-Turm

Adventskalender Rapunzel-Turm

36,79 € / Stück
Rapunzel



Nur so lange der Vorrat reicht!

Neu im Sortiment

Chocoreale Duocreme
5,69 € / 350 g



Pudding mit Sahne Schoko/
Pudding mit Sahne Vanille
1,75 € / 175 g



TK Bauern-Kroketten
4,59 € / 400 g



TK Laugenbrezel
4,89 € / 528 g

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.

Rezepte KW 45

Zutaten

- 800 g Kartoffeln „Drillinge“
- 600 g Rosenkohl
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL grobes Meersalz
- Pfeffer
- 1 Granatapfel
- 75 g Haselnusskerne
- 3 EL Ahornsirup

Geröstetes Gemüse mit Granatapfel

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen, trocknen und halbieren bzw. vierteln. Den Rosenkohl ebenfalls waschen und halbieren. Die Kartoffeln mit dem Rosenkohl in einer Schüssel mit Öl, Chili, Salz und Pfeffer vermengen. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und anschließend für 15 Min. im Ofen rösten, einmal wenden und für weitere 10 Min. in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Granatapfel entkernen, die Nüsse grob hacken und mit Ahornsirup für 10 Min. mit in den Ofen geben. Nun das Gemüse aus dem Ofen holen, mit dem Granatapfel bestreuen und anrichten.

Zutaten

- 600 g Rote Bete
- 250 g Champions
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 125 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- Kräuter nach Wahl
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Eigelb

Rote Bete mit Champions

Die Rote Bete gar kochen. Die Champignons in Lamellen schneiden, die Zwiebel feinhacken und zusammen mit Butter in einer Pfanne anrösten. Weißwein und Kräuter zugeben und im zugedeckten Topf weich dünsten. Die Rote Bete in dünne Streifen schneiden und 3-5 Min. mit den Champignons ziehen lassen. Von der Kochstelle nehmen mit Sahne und Eigelb binden und abschmecken.

Zutaten

- 3 Äpfel
- 2 EL Orangensaft
- 40 g gemahlene Haselnusskerne
- 20 g Butter
- 1 TL Rohrohrzucker

Bratäpfel

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen. Orangensaft und Nüsse verrühren. Die Äpfel damit füllen. In eine gefettete Form oder auf ein Backblech setzen. Auf jeden Apfel ein Butterflöckchen setzen und etwas Rohrzucker darüber streuen. Die Äpfel in den Ofen geben und ca. 40 Min. backen.