

Mini Tannenbäume



Verleihen Sie Ihrem Zuhause eine festliche Note mit unseren Mini Tannenbäumen! Perfekt für Apartments, Büros oder als charmantes Geschenk. Mit ihrer lebendigen Ausstrahlung und dem dekorativen Pot-Design sind unsere Mini Tannenbäume nicht nur eine wunderbare Ergänzung zur festlichen Dekoration, sondern auch eine nachhaltige Wahl für umweltbewusste Weihnachten. Holen Sie sich den festlichen Glanz in Miniaturform.

Weihnachtsfleisch

Lassen Sie sich für das Weihnachts-Festessen von der Vielfalt der Produkte aus unserem Sortiment, den Menüvorschlägen von unseren Köchen und der Qualität des Fleisches und des Fisches inspirieren.

Um Ihnen auch dieses Jahr wieder das Weihnachtsfest mit unserer Fleisch- und Fischauswahl versüßen zu können, bitten wir Sie rechtzeitig zu bestellen. So können wir eine Lieferung bestmöglich garantieren. Vielen Dank!

Es gilt: nur solange der Vorrat reicht!



Lohmannshof Aktion

Aktuell bieten wir frisches Lammfleisch an, welches wir vom 15.12. bis zum 21.12.2023 ausliefern. Der Bestellschluss ist der 08.12.2023 um 8.00 Uhr. Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



- Zutaten**
- 200 g Postelein
 - 1 kleine Zwiebel
 - 2 EL Zitronensaft
 - 1/2 TL Senf
 - 1/2 TL Kräutersalz
 - 1/2 TL Pfeffer
 - 1/2 TL Paprikapulver
 - 1/2 TL Rohrohrzucker
 - 4 EL Rapsöl
 - 100 g Walnusskerne

Posteleinsalat mit Walnüssen

Salat waschen und trockenschleudern. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Aus Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer Paprikapulver, Zucker und Öl eine Vinaigrette rühren. Mit dem Salat und den Zwiebelringen vermischen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Abkühlen lassen und über den Salat geben.

- Zutaten**
- 1 Rote Bete
 - 500 g Spaghetti
 - 60 g gehackte Walnüsse
 - 1 Knoblauchzehe
 - Öl
 - Salz, Pfeffer
 - 1 TL Balsamicoessig
 - 75g Parmesan

Pink Pasta

Die Rote Bete schälen, in grobe Würfel schneiden, in kochendes Wasser geben und 15 – 25 Minuten bissfest garen. Spaghetti kochen. 5 EL von dem Wasser, in dem die Rote Bete gekocht wurde, aufheben und die Rote Bete durch ein Sieb abgießen. Walnüsse zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit Öl ca. 2 Minuten anrösten. Alle Zutaten zusammen mit dem Kochwasser mit einem Pürierstab cremig mixen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Zum Schluss das Pesto mit den Spaghetti mischen und frisch gerieben Parmesan über die Spaghetti reiben.

- Zutaten**
- 2 Birnen
 - 1 Zitrone
 - 2 EL Honig
 - Zimt

Gebackene Birne mit Zimt und Honig

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Birnen waschen und der Länge nach in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone mit heißem Wasser waschen und Zesten von der Schale schneiden. Von der Hälfte der Zitrone den Saft auspressen. In eine Auflaufform die Birnen legen und die Zesten darüber verteilen. 2 EL Honig, 2 EL heißes Wasser und etwas Zitronensaft verrühren und über die Birnenscheiben gleichmäßig verteilen. Anschließend die Birnen mit Zimt bestäuben und für ca. 25 Min. backen, bis sie leicht angetrocknet sind. Dazu passt Vanilleis.