

Weihnachtsspende

Ein weiteres Jahr mit vielen Herausforderungen geht zu Ende. Für uns ist es wichtiger denn je, auch in Krisenzeiten an die vielen wichtigen sozialen Projekte zu denken, die ehrenamtlich betrieben werden und auf Spenden angewiesen sind. Im Rahmen unserer Aktion gemeinsam mit „Ärzte ohne Grenzen“ freuen wir uns jede Spende für Menschen in Not. Schauen Sie auf unserer Internetseite vorbei oder sprechen Sie uns direkt an.

Weihnachtszeit

Glühweingewürz rot (Früchtetea)
4,19 €



Lebkuchen Vollmilch
20,35 €/6 x 125 g



Winter Apfel Punsch
3,99 €/750 ml



Zimtstangen
3,19 €



Butter Stollen
5,75 €/250 g



Betriebsruhe



Wie jedes Jahr machen wir zwischen Heiligabend und Neujahr Pause. Die Lieferungen fallen in diesem Zeitraum vom 23.12.2023 bis 01.01.2024 aus und auch 14-tägige Lieferungen werden nicht um eine Woche verschoben, sondern entfallen ganz. Damit Sie in der Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr auch mit besten Biolebensmitteln versorgt sind, probieren Sie sich gerne durch unser Tiefkühl-Sortiment.

Rezepte KW 50

Zutaten

- 500 g Gelbe Bete
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Kürbiskerne
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- Salz, Pfeffer

Gelbe Bete Carpaccio

Die Gelbe Bete schälen und im Salzwasser bissfest garen. Die Knollen in dünne Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Die Kerne im Öl leicht anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kerne mit dem Öl über die Gelbe Bete geben.

Zutaten

- 200 g Reis
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 1 kg Tomaten
- 4 TL Olivenöl
- 200 g TK-Erbsen
- 4 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

Tomaten-Reis

Den Reis in der Gemüsebrühe gar kochen. Die Petersilie grob hacken, die Zwiebeln fein würfeln und die Tomaten in Stücke schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zuerst die Zwiebeln darin anschwitzen. Danach die Tomaten und Erbsen hinzugeben. Tomatenmark und Reis unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie hinzugeben und servieren.

Zutaten

- 2 Kaki
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 8 EL Olivenöl
- 200 g Feldsalat
- 25 g Walnüsse
- Salz, Pfeffer

Feldsalat mit gehackter Kaki

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kaki in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch fein hacken und zusammen mit 2 EL Olivenöl, Gewürzen nach Wahl und Salz und Pfeffer ebenfalls in die Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Die Kaki-Spalten auf ein Backblech geben und für ca. 15 Min. im Ofen rösten. In der Zwischenzeit den Feldsalat waschen und die Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne die Walnüsse anrösten. Senf, Ahornsirup und das restliche Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat auf Teller geben, die Kaki-Spalten drüber geben, die Walnüsse drüberstreuen, mit Dressing beträufeln und servieren.