

Aktuelle INFOS

Ostermenü

Ein festliches Menü lebt von Qualität und Frische. Ob feine Vorspeise, saisonales Hauptgericht oder frühlingshaftes Dessert – mit unseren Bio-Zutaten gelingt dein Osteressen ganz entspannt. Frisches Gemüse, aromatische Kräuter, ausgewählte Spezialitäten und alles, was du für ein rundum gelungenes Menü brauchst, liefern wir dir bequem nach Hause.

Dieses Jahr gibt es wieder [Fisch, Fleisch und Veganes zu Ostern](#).

Auslieferung 30.03.26 bis 02.04.26

Bestellschluss für Fisch: 16.3.26

Es gilt: nur solange der Vorrat reicht und bitte so früh wie möglich bestellen. Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

Lammfleisch vom LohmannsHof

Es gibt wieder [frisches Lammfleisch vom LohmannsHof](#)!

Die Auslieferung findet vom 30.03.2026 bis zum 03.04.2026 statt. Hierfür ist der Bestellschluss der 23.03.2026 um 8 Uhr.

Das MHD geht bis zum 10.04.2026.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

Brathähne vom LohmannsHof

[Frische Brathähne](#) könnt ihr bis zum 20.03.2026 um 8 Uhr auch wieder bestellen.

Die Auslieferung geht vom 25.03.2026 bis zum 31.03.2026.

Hier geht das MHD bis zum 31.03.2026.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



Rezept DER WOCHE

KW 10

Zutaten

6 Süßkartoffeln
2 EL Olivenöl
½ Bund Frühlingszwiebeln
250 g Speckstreifen
100 g Frischkäse
150 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Überbackene Süßkartoffeln

Ofen auf 200 °C vorheizen. Süßkartoffeln waschen und in der Länge halbieren. Die Kartoffeln auf einem Backblech mit der Schnittfläche nach oben legen, mit dem Olivenöl beträufeln, etwas salzen und für 25 Min. backen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Speck anbraten. Die Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. In einer Schüssel Speck, Frühlingszwiebeln und Frischkäse miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit der Frischkäse-Masse bestreichen, mit dem Käse bestreuen und für 15 Min. goldbraun überbacken. Nach dem Herausnehmen heiß genießen.

Zutaten

300 g Mönchsbarth
300 g Cherrytomaten
2 EL Kapern
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
4 EL Olivenöl
500 g Spaghetti
Salz, Pfeffer

Spaghetti mit Mönchsbarth

Den Mönchsbarth kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Tomaten halbieren. Die Kapern kalt abspülen. Knoblauch und Zwiebel fein schneiden. Spaghetti nach Packungsanleitung im Salzwasser kochen. Knoblauch und Zwiebeln in Öl anbraten. Anschließend Mönchsbarth, Tomaten und Kapern hinzugeben und für ca. 5 Min. dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt nur noch die Nudeln mit in die Pfanne geben. Alles gut miteinander vermischen und genießen.

Zutaten

250 g Feldsalat
2 Frühlingszwiebeln
1 Blutorange
90 g Walnüsse
3 EL Balsamicoessig
2 EL Walnussöl
1 EL Honig
4 EL Orangensaft
Salz, Pfeffer

Wintersalat

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken. Feldsalat, Frühlingszwiebeln, Orange und Walnüsse in einer Schüssel vermischen. Für das Dressing Balsamicoessig, Walnussöl, Honig und Orangensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing unter den Salat mischen und sofort servieren.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006



[Frisches Gemüse direkt aufs Handy –
Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!](#)