

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.



2,5 kg Säcke Linda

Vom 16.03.2026 bis zum 27.03.2026 bieten wir die festkochenden Kartoffeln „Linda“ vom LohmannsHof aus Westen in [2,5 kg Säcken](#) an.



Lohmanns Brot vor Ostern

Vom 30.03.2026 bis zum 03.04.2026 backt der LohmannsHof frische Brote zu Dienstag 31.03.2026 und Donnerstag 02.04.2026.

Schaut doch gerne für die nächsten Tage bei unseren [anderen Backstuben](#) vorbei: Lenes Bio Backstube, Steinofenbackstube Hollen und Steinofenbäcker aus Ibbenbüren.

Rezept DER WOCHE

KW 11

Zutaten

1 Zwiebel
4 Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsebrühe
300 g Bärlauch
50 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer

Bärlauchsuppe

Die Zwiebel klein hacken und den Knoblauch fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln glasig anbraten und den Knoblauch für ca. 1 Min. mitbraten. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und zusammen mit dem Bärlauch kurz mitbraten. Die Gemüsebrühe in den Topf geben, zum Kochen bringen und für 20 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kokosmilch unter die Suppe rühren und erneut aufkochen. Die Suppe heiß servieren.

Zutaten

120 g Magerquark
100 g geriebener Käse
2 Eier
Salz, Pfeffer
80 g Creme fraiche
50 g Speckwürfel
2 Frühlingszwiebeln
150 g Cherrystrauchtomaten
100 g Rucola

Flammkuchen mit Rucola

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Magerquark, 80 g Käse und Eier vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf einem Backblech verteilen und für 15 Min. backen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Tomaten halbieren. Nach dem Herausnehmen den Flammkuchen mit Creme fraiche bestreichen, mit Speckwürfeln, Frühlingszwiebeln und 20 g Käse bestreuen und erneut für 15 Min. backen. Die Tomaten und den Rucola auf dem Flammkuchen verteilen und genießen.

Zutaten

2 Blatt Gelatine
200 g Erdbeeren
200 g Magerquark
3 EL Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Ei (Eiweiß)
100 g Schlagsahne

Erdbeer-Quark-Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren fein pürieren. Quark, 1 EL Zucker, Vanillezucker und Erdbeerpüree verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf schmelzen. 3 EL der Quarkcreme in die Gelatine einrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Alles vorsichtig unter die Creme heben. Die Mousse für mind. 2 Stunden kaltstellen und danach genießen.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



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