

Aktuelle INFOS

Neu im Sortiment



Ballaststoff Shot
2,19 € / 95 ml



Entspannung Körperöl
19,90 € / 50 ml

Edel Bitter Blutorange 100 % Cacao
4,49 € / 90 g



Himbeer Maracuja Müsli
4,99 € / 375 g



Streichart Butter mit Rapsöl
4,19 € / 200 g

Bunte Eier lose
0,90 € / Stück



Lieferbar vom 19.03.26 bis 04.04.26

[Zum Shop.](#)

Frühjahrsputz

Die Tage werden wieder länger und das Wetter verbessert sich.

Das heißt: Putzlappen in die Hand nehmen und mit dem [Frühjahrsputz](#) beginnen!

Bei uns im Shop findet ihr dazu jede Menge Putzmittel, sowie Putzubehör.



Pflanzen

Endlich beginnt die Zeit wieder, um den Garten oder auch den Balkon in Frühlings-Stimmung zu bringen.

Bei uns im Shop findet ihr alles was ihr dazu braucht! Ob Erde, Saat, Blumen oder Dünger.

Schaut gerne mal rein und [viel Spaß beim Pflanzen.](#)



Rezept DER WOCHE

KW 13

Zutaten

150 g Postelein
1 Zwiebel
50 g Knollensellerie
½ Bund Schnittlauch
1 TL Gemüsebrühepulver
1 EL Creme fraiche
250 ml Milch
250 ml Wasser
Salz, Pfeffer

Postelein-Cremesuppe

Zwiebel und Knollensellerie in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel und Knollensellerie kurz anschwitzen. In der Zwischenzeit Postelein etwas klein schneiden und zusammen mit dem Schnittlauch hinzufügen. Wasser und Milch hinzugeben. Mit Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Creme fraiche mit unterrühren und die Suppe dein pürieren. Die Suppe heiß genießen.

Zutaten

250 g Mangold
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
6 Eier
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Mangold Frittata

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Den Mangold hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 5 Min. bei schwacher Hitze dünsten lassen. Petersilie fein hacken. Die Eier verquirlen, Petersilie und Mangold untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und darin die Eiermasse für etwa 15 Min. stocken und leicht braun werden lassen. Am besten schmeckt die Frittata lauwarm.

Zutaten

1 Zitrone
100 g Heidelbeeren
220 g Buchweizenmehl
2 TL Backpulver
130 zimmerwarme Butter
100 g Zucker
3 Eier
80 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zitronen-Heidelbeer-Kuchen

Ofen auf 175 °C vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Mehl mit dem Backpulver vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Die Buttermasse, Zitronenabrieb und Zitronensaft zum Mehl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Vorsichtig die Heidelbeeren unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, glattstreichen und für 30 – 35 Min. backen. In der Zwischenzeit Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, bis eine Glasur entsteht. (Falls es zu flüssig ist etwas mehr Puderzucker untermischen). Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, die Glasur drüber geben und servieren.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



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