

Aktuelle INFOS

bioladen*-April Aktion

Auf ausgewählte [bioladen* Produkte](#) erhaltet ihr im April 5 % Rabatt.

Mit der Eigenmarke bioladen* von Weiling entscheidest du dich für hochwertige Bio-Lebensmittel mit klaren Werten. Viele Produkte stammen aus langfristigen Partnerschaften mit Bio-Erzeugern und stehen für Transparenz, Nachhaltigkeit und sorgfältige Verarbeitung. Vom Frühstück bis zum Abendessen findest du hier bewährte Bio-Qualität für den Alltag.

Ob Müsli, Nudeln, Öle, Aufstriche oder feine Zutaten zum Kochen und Backen. Die Marke bioladen* bietet eine große Vielfalt an Bio-Produkten. Schaut doch gerne mal bei uns im Shop vorbei.



Zukunftstag 2026 beim Gemüseabo

Du möchtest wissen, wie ein moderner Bio-Lieferservice arbeitet und einen Blick in verschiedene Berufsfelder werfen? Dann komm zum Zukunftstag am 23.04.2026 vorbei!

Bei uns erhältst du Einblicke in die Ausbildungsberufe: Kaufleute für Büromanagement, Kaufleute im E-Commerce und Fachkraft für Lagerlogistik.

Du schaust hinter die Kulissen, lernst unsere Abläufe kennen und verbringst einen abwechslungsreichen, spaßigen Tag im Team.

Jetzt anmelden: info@gemueseabo.com

Wir freuen uns auf dich!

Liefer-Flatrate

Habt ihr schonmal von unserer Liefer-Flatrate gehört? Nein?

Mit dieser Lieferflatrate bezahlt ihr einmalig im Jahr 105 €, statt bei jeder Lieferung die Servicepauschale vom 3,50 €.

Probiert es doch gerne mal aus und lasst es uns wissen!

Rezept DER WOCHE

KW 15

Zutaten

1 Baguette
200 g Radieschen
100 g Streukäse
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz

Radieschen-Knoblauch-Baguette

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Die Radieschen in feine Würfel schneiden und mit dem Käse vermischen. Das Baguette längs halbieren und für ca. 5 Min. backen. Danach die Innenseiten vom Baguette mit dem Knoblauch bestreuen und mit etwas Salz bestreuen. Zum Schluss die Radieschen-Käse-Mischung gleichmäßig verteilen und etwas festdrücken. Das Ganze für weitere 10 Min. backen, bis das Baguette knusprig aussieht. Jetzt genießen.

Zutaten

1 kg bunte Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
500 g Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
500 g passierte Tomaten
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Paprika-Hack-Pfanne

Paprika in dünne Streifen schneiden und die Streifen halbieren. Zwiebeln in Halbringe schneiden und Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch und Zwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Paprika hinzugeben und unter Wenden 5 Min. weiterbraten. Tomatenmark und Knoblauch hinzugeben und mitrösten. Passierte Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und heiß genießen.

Zutaten

3 Eier
100 g Puderzucker
½ TL Vanillezucker
1 TL Abrieb einer Zitrone
1 TL Abrieb einer Orange
120 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
300 g Erdbeeren
1 Tüte Tortenguss

Mandelkuchen mit Erdbeeren

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker, Zimt und die Abrieb cremig rühren. Die Mandeln hinzugeben und unterrühren. Den Eischnee unter den Teig heben. Eine Springform einfetten und den Teig hineinfüllen. Den Kuchen für ca. 25 Min. backen. Nach dem Herausnehmen den Kuchen abkühlen lassen. In der Zwischenzeit können die Erdbeeren schon mal in Viertel geschnitten werden. Die Erdbeeren über den Kuchen verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und langsam über die Erdbeeren geben. Sobald der Tortenguss gehärtet ist, kann er angeschnitten werden.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006



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