

# Aktuelle INFOS

# Rezept DER WOCHE

## KW 17

## Liefertagsverschiebung 1. Mai

| Normaler Liefertag | 1. Mai Woche | Bestellschluss    | Ibbenbüren        |
|--------------------|--------------|-------------------|-------------------|
| Montag             | Mo, 27.04.   | Fr, 24.04. 12 Uhr | Fr, 24.04. 12 Uhr |
| Dienstag           | Mo, 27.04.   | Fr, 24.04. 12 Uhr | Fr, 24.04. 12 Uhr |
| Mittwoch           | Di, 28.04.   | So, 26.04. 16 Uhr | Fr, 24.04. 12 Uhr |
| Donnerstag         | Mi, 29.04.   | Mo, 27.04. 8 Uhr  | Mo, 27.04. 8 Uhr  |
| Freitag            | Do, 30.04.   | Di, 28.04. 8 Uhr  | Di, 28.04. 8 Uhr  |

## Tour de Kaas

Seit dieser Woche läuft endlich die [Tour de Kaas](#) wieder!

Begib dich auf eine genussvolle Reise durch die Welt des Käses. Vier Wochen lang erwarten dich jede Woche drei bis vier besondere Käsesorten – handverlesen, überraschend und voller Charakter. Perfekt, um Neues zu probieren und deinen Geschmack zu erweitern.

Freu dich auf unseren Käse-Frühling: Vier Wochen lang, vom 20.04. - 15.05.26, präsentieren wir dir jede Woche neue, ausgewählte Käsespezialitäten der Kässerei ÖMA – perfekt abgestimmt auf sonnige Tage, Picknicks im Grünen und gesellige Abende mit Freunden.

## 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!

### Zutaten

200 g Nudeln  
½ Kopf Wirsing  
135 ml Weißweinessig  
130 ml Sahne  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer

### Wirsing Nudeln

Zwiebeln in kleine Würfel und den Wirsing in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen, den Wirsing hinzugeben und mitbraten. Die Nudeln im kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Sobald der Wirsing etwas weicher geworden ist, das Gemüse mit Weißwein ablöschen, kurz köcheln lassen und mit Sahne auffüllen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Nudeln mit untermischen und genießen.

### Zutaten

250 g Tomaten  
1 Gurke  
100 g getrocknete Tomaten  
1 Bund Lauchzwiebeln  
1 Glas Kichererbsen  
2 Schalotten  
50 g gehackte Walnüsse  
4 EL Apfelessig  
3 EL Olivenöl  
2 TL Honig

### Kichererbsen Salat

Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Die Gurke und Tomaten in Würfel, die getrockneten Tomaten in feine Streifen und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Essig, Öl, Honig und Schalotten zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing mit dem Gemüse vermischen. Die gehackten Walnüsse unter den Salat heben und nun servieren.

### Zutaten

250 g weiße Schokolade  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
220 g Zucker  
3 Eier  
3 TL Vanilleextrakt  
70 ml Milch  
200 g Frische Himbeeren

### Himbeer-Schnitten

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit Mehl mit Backpulver vermischen. Zucker und Eier cremig schlagen. Vanilleextrakt und die geschmolzene Schokolade unter die Eiermasse mischen. Mehl und Milch abwechselnd einrühren. Die Himbeeren vorsichtig unterheben. Eine Backform einfetten und den Teig hineinfüllen. Das Ganze für ca. 45 Min. backen. Nach dem Herausnehmen, die Schnitten abkühlen lassen. Anschließend genießen!



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

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN

DE-ÖKO-006

