

# Aktuelle INFOS

## Liefertagsverschiebung Himmelfahrt

Normaler Liefertag	Himmelfahrt Woche	Bestellschluss	Ibbenbüren
Montag	Mo, 11.05.	Fr, 08.05. 12 Uhr	Fr, 08.05. 12 Uhr
Dienstag	Mo, 11.05.	Fr, 08.05. 12 Uhr	Fr, 08.05. 12 Uhr
Mittwoch	Di, 12.05.	So, 10.05. 16 Uhr	Fr, 08.05. 12 Uhr
Donnerstag	Mi, 13.05.	Mo, 11.05. 8 Uhr	Mo, 11.05. 8 Uhr
Freitag	Fr, 15.05.	Mi, 13.05. 8 Uhr	Di, 12.05. 12 Uhr

In der Himmelfahrtswoche backen die Steinofenbackstube Hollen und die LohmannsHof Bäckerei wie gewohnt.

## Grillzeit

Sobald die Sonne scheint, wird draußen gekocht, gelacht und gemeinsam genossen. Mit frischem Bio-Gemüse, aromatischen Marinaden und hochwertigen Zutaten wird dein Grillabend zum echten Highlight. Ob klassisch oder kreativ – entdecke, wie vielseitig Grillen mit Bio-Produkten sein kann. Grillen ist längst mehr als Fleisch: Knackiges Gemüse, bunte Spieße, Grillkäse und frische Salate sorgen für Abwechslung auf dem Rost. Stelle dir dein perfektes [Grillmenü](#) zusammen – bewusst, regional und voller Geschmack. So wird jeder Grillabend zu einem besonderen Erlebnis für alle. Schau dafür gerne bei uns im Shop vorbei!



# Rezept DER WOCHE

## KW 19

### Zutaten

800 g Kartoffeln (Drillinge)  
500 g grüner Spargel  
300 g Cocktailtomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer

### Grüner Spargel mit Kartoffeln und Tomaten

Die Kartoffeln waschen und im Salzwasser für ca. 10 Min. vorkochen und dann halbieren. Spargel vierteln, Tomaten halbieren und Knoblauch fein hacken. In eine Pfanne Öl erhitzen. Darin die Kartoffeln 5 Min. anbraten und herausnehmen. Spargel und Knoblauch in die Pfanne geben und für ca. 8 Min. bissfest braten. Kartoffeln und Tomaten unter den Spargel heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

### Zutaten

2 Mairübchen  
250 g Spinat  
1 EL Butter  
50 ml Gemüsebrühe  
5 EL Sahne  
Salz, Pfeffer

### Geschmorte Mairübchen mit Spinat

Die Mairübchen waschen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Mairübchen darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 10 Min. schmoren, bis die Mairübchen bissfest sind. Den Spinat hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

### Zutaten

350 g Kirschen  
180 g weiche Butter  
175 g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
4 Eier  
230 g Mehl  
2 TL Backpulver  
50 g Schokodrops

### Kirschkuchen

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kirschen waschen und entkernen. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Zum Schluss die Schokodrops unterheben. Eine Backform einfetten, den Teig hineinfüllen, die Kirschen oben drüber verteilen und leicht eindrücken. Nun den Kuchen für ca. 35 Min. backen. Nach dem Herausnehmen abkühlen lassen und genießen.



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

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN

DE-ÖKO-006

