

## Liefertagsverschiebung Pfingsten

Normaler Liefertag	nach Pfingsten	Bestellschluss	Ibbenbüren
Montag	Di, 26.05.	Sa, 23.05. 8 Uhr	Fr, 22.05. 12 Uhr
Dienstag	Di, 26.05.	Sa, 23.05. 8 Uhr	Fr, 22.05. 12 Uhr
Mittwoch	Mi, 27.05.	Di, 26.05. 8 Uhr	Sa, 23.05. 8 Uhr
Donnerstag	Do, 28.05.	Di, 26.05. 8 Uhr	Di, 26.05. 8 Uhr
Freitag	Fr, 29.05.	Mi, 27.05. 8 Uhr	Mi, 27.05. 8 Uhr

Nach Pfingsten backt die Steinofenbackstube Hollen nur zu Mittwoch bis Freitag. Die LohmannsHof Bäckerei backt nur zu Freitag.

Bitte beachtet die Änderungen!

## Beerenzzeit

Wenn die [Beerenzzeit](#) beginnt, ist der Sommer nicht mehr aufzuhalten. Saftige Erdbeeren, süße Himbeeren und aromatische Heidelbeeren bringen Farbe und Geschmack auf deinen Tisch. Ob pur genascht, im Müsli oder als Dessert – frische Beeren sind der Inbegriff von Leichtigkeit und Genuss.

Beeren sind nicht nur lecker, sondern auch echte Alleskönner in der Küche. Verfeinere dein Frühstück, zaubere fruchtige Kuchen oder kreierte erfrischende Snacks für warme Tage. Mit besten Bio-Beeren holst du dir die volle Frische der Saison direkt nach Hause.

Schau gerne bei uns im Shop vorbei.



### Zutaten

1 Stück Spitzkohl  
1 Bund Dill  
700 g Kartoffeln  
250 g Quark  
100 g Joghurt  
2 EL Olivenöl  
1 EL Senf  
1 TL Honig  
2 EL Semmelbrösel  
30 g Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Paprikapulver

### Ofen-Spitzkohl mit Kartoffeln und Kräuterquark

Den Spitzkohl waschen, welke Blätter entfernen und längs in Spalten schneiden. Kartoffeln gründlich waschen, je nach Größe halbieren und in Salzwasser knapp garkochen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln mit Öl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mischen und auf ein Blech geben. Spitzkohl danebenlegen, salzen, pfeffern und mit etwas Öl bestreichen. Butter mit Semmelbröseln und Paprikapulver verkneten, auf dem Kohl verteilen. Alles 20–25 Minuten rösten, bis die Ränder goldbraun sind. Inzwischen Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Quark und Joghurt glattrühren, Dill unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spitzkohl und Kartoffeln mit dem Kräuterquark servieren.

### Zutaten

2 Stück Kohlrabi  
1 Stück Schlangengurke  
1 Stück Jonagold  
2 EL Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne  
150 g Joghurt  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
1 EL Apfelessig  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Kohlrabi-Gurken-Salat mit Apfel

Kohlrabi schälen und grob raspeln oder in feine Stifte schneiden. Gurke waschen und in halbe Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Kerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Für das Dressing Joghurt mit Senf, Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Alles locker mischen und den Salat vor dem Servieren 10 Minuten ziehen lassen. Die gerösteten Kerne erst zum Schluss darüberstreuen, damit sie schön knackig bleiben. Dazu passt frisches Brot sehr gut.

### Zutaten

300 g Kirschen  
2 Stück Nektarinen  
250 g Quark  
100 g Joghurt  
1 Päckchen Vanillezucker  
80 g Haferflocken  
30 g gehackte Nüsse  
30 g Butter  
1 EL Zucker

### Vanillequark mit Kirschen und Nektarinen

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Nektarinen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Für die Streusel Butter in einer Pfanne schmelzen, Haferflocken, Nüsse und Zucker zugeben und unter Rühren goldbraun rösten, dann abkühlen lassen. Quark mit Joghurt und Vanillezucker cremig rühren. Die Kirschen und Nektarinen in einer Pfanne ohne Deckel 3–4 Minuten sanft erwärmen, bis etwas Saft austritt. Vanillequark in Schalen verteilen, das warme Obst draufgeben und mit den knusprigen Haferstreuseln bestreuen.

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS  
GEMÜSE  
ABO

