

Eiszeit

Wenn die Temperaturen steigen, gibt es kaum etwas Besseres als eine [erfrischende Auszeit](#). Cremiges Eis, fruchtige Sorbets und gekühlte Leckereien sorgen für pure Genussmomente an warmen Tagen.

Entdecke hochwertige Bio-Eissorten und Zutaten, die den Sommer noch ein bisschen schöner machen.

Ob klassisch, vegan oder fruchtig-leicht – die Eiszeit bietet für jeden das Richtige. Kombiniere dein Lieblingseis mit frischen Beeren, knusprigen Toppings oder feinen Saucen und kreiere deine ganz persönliche Sommer-Erfrischung. Einfach genießen und den Moment auskosten.



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 kreiere 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

800 g Kartoffeln Linda
400 g Brokkoli
200 g Steinchampignons
1 Bund Schnittknoblauch
250 g Quark
100 g Joghurt
100 g geriebener Käse
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Prise Paprikapulver edelsüß

Ofenkartoffeln mit Brokkoli, Champignons und Quark

Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren und mit Öl, Salz und Paprikapulver mischen. Auf ein Blech geben und bei 220 °C etwa 30 Minuten rösten. Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen, den Stiel schälen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides nach 10 Minuten mit auf das Blech geben, leicht salzen und weitergaren. Für den Dip Schnittknoblauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit Quark, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren. Zum Schluss alles mit Käse bestreuen und noch 5 Minuten überbacken. Mit dem frischen Quark servieren.

Zutaten

1 Kopf Kopfsalat rot
200 g Aprikosen
150 g Fleischtomate schwarz
2 EL Sonnenblumenkerne
oder Kürbiskerne
80 g Feta
3 EL Olivenöl
1 EL heller Essig
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Bunter Salat mit rotem Kopfsalat, Aprikosen

Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Kerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Für das Dressing Öl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Alles locker mischen, Feta darüber bröseln und die warmen Kerne kurz vor dem Servieren darüberstreuen. Dazu passt frisches Brot sehr gut.

Zutaten

300 g Rhabarber
300 g Apfel Braeburn
80 g Haferflocken
70 g Mehl
70 g Butter
60 g Zucker
1 Prise Zimt
250 g Quark
1 TL Vanillezucker

Rhabarber-Apfel-Crumble mit Vanillequark

Rhabarber waschen, wenn nötig Fäden abziehen und in Stücke schneiden. Äpfel waschen, entkernen und würfeln. Beides mit der Hälfte des Zuckers in eine kleine Auflaufform geben. Aus Haferflocken, Mehl, Butter, restlichem Zucker und Zimt mit den Fingern Streusel kneten und darüber geben. Bei 190 °C etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Obst blubbert. Quark mit Vanillezucker glattrühren und zum warmen Crumble servieren.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

