

Frisches Rindfleisch

Wir bieten euch wieder [frisches Rindfleisch](#) vom Stoffers Hoff an.

Termin 1

Auslieferung: 24.07.26 – 30.07.26

Bestellschluss: 22.07.26 um 8 Uhr

Termin 2

Auslieferung: 28.08.26 – 03.09.26

Bestellschluss: 26.08.26 um 8 Uhr



Wie immer gilt:

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt!

Neues im TK-Sortiment



TK Gemüse Lasagne
5,39 € / 400 g



TK Käse Sticks
5,99 € / 160 g

TK Speck Flammkuchen
4,69 € / 260 g



TK Knusper Garnelen
8,19 € / 160 g



TK Laugenbrötchen mit Sesam
3,49 € / 260 g



TK Pizza Caprese
5,99 € / 335 g

[Zum Shop](#)

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 550 g Spitzkohl
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL Tomatenmark
- 400 g Hackfleisch
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 150 g Schmand

Spitzkohlpfanne

Zwiebel und Möhre in kleine Würfel schneiden. Spitzkohl in Streifen schneiden und den Schnittlauch fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhre und Zwiebel darin für 3 Min. dünsten. Hackfleisch in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Spitzkohl hinzugeben und für 20 Min. mit beschlossener Dackel köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren das Gemüse in tiefe Teller geben und mit einem EL Schmand genießen.

Zutaten

- 90 g frische Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 70 ml Olivenöl

Petersilienpesto

Petersilie, Knoblauch, gemahlene Mandeln und etwas Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach das Olivenöl hinzufügen. Den Parmesan hinzugeben und nochmals pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und z. B. mit Nudeln servieren.

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 100 ml Milch
- 500 g frische Johannisbeeren
- Puderzucker

Johannisbeerkuchen

Die Johannisbeeren vom Stiel entfernen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Nun die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch vorsichtig unter den Teig rühren. Den Teig auf ein Backblech gleichmäßig verstreichen und die Johannisbeeren drüber streuen. Den Kuchen für 30 Min. goldgelb backen. Nach dem Herausnehmen, den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

