

Keine Brote aus Hollen

Seit KW 28 backt die Steinofenbackstube aus Hollen nicht zu Mittwoch. Die Lieferpause für das Hollner Brot für die mittwochs Kunden geht bis einschließlich KW 35 (26.08.2026).

Als Ersatz könnt ihr euch Backwaren von [Lenes Bio Backstube](#) oder von den [Steinofenbäckern aus Ibbenbüren](#) bestellen.

Aufgepasst: Der Bestellschluss für das Brot aus Ibbenbüren für die Montags- und Dienstagskunden ist Freitag um 10 Uhr!



Unser Social Media

Kennst du schon unsere Kanäle auf Social Media?

Auf Instagram, TikTok, LinkedIn, WhatsApp, etc. gibt es viele Blicke hinter die Kulissen.

Egal, ob wir Betriebsveranstaltungen haben, neue Produkte in unser Sortiment kommen, Verkostungen von Obst und Gemüse, Gewinnspiele, Fakten über Bio und noch vieles mehr, alles könnt ihr auf unseren Kanälen finden.

Schaut doch gerne mal vorbei!



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

Zutaten

500 g Buschbohnen
100 g Oliven
150 g Nudeln
1 L Hühnerbrühe
2 Schalotten
4 EL Zitronensaft
6 EL Öl
Salz, Pfeffer

Bohnen-Nudel-Salat

Bohnen klein schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Oliven entkernen und in Stücke schneiden. Nudeln in der Hälfte der Brühe ebenfalls bissfest garen. Schalotten würfeln und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, übriger Brühe und Öl verrühren. Nudeln abgießen, heiß abspülen und samt Bohnen und Oliven mit der Marinade vermengen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen und dabei öfter durchmischen.

Zutaten

1 Spitzkohl
2 Möhren
1 Bund Lauchzwiebeln
2 EL Öl
100 g Creme fraiche
Sojasauce
Salz, Pfeffer

Spitzkohl-Pfanne

Den Spitzkohl halbieren, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, und den Kohl in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Möhren in ganz feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Das übrige Gemüse dazugeben und unter ständigem Rühren in 5 Min. bissfest garen. Das Gemüse würzen und Crème fraîche unterrühren.
Tipp: Dazu passt Vollkornreis.

Zutaten

320 g Butter
600 g Mehl
120 g Zucker
1 TL Zimt
1,5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
1 Pack. Vanillezucker
4 Eier
10 EL Milch
½ Pack. Backpulver

Pflaumenkuchen

120 g Butter schmelzen. 200 g Mehl, 40 g Zucker und Zimt vermengen. Die flüssige Butter hinzugeben und das Ganze zu Streuseln kneten. Die Streusel im Kühlschrank kaltstellen. Die Pflaumen halbieren und entkernen. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Die restliche Butter in Stücke schneiden und mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nach und nach untermischen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig unterrühren. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Pflaumen dicht aneinander auf den Teig legen, die Streusel oben drauf verteilen und den Kuchen für ca. 50 Min. backen.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

