

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 Social Media-Kanäle?

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 Wirsing
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Möhren
2 TL Currypulver
100 ml Gemüsebrühe
50 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer

Curry Wirsing

Den Wirsing vom Strunk befreien und die Blätter in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Möhren in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Darin die Zwiebeln mit dem Currypulver glasig anschwitzen. Den Wirsing und die Möhren hinzugeben, solange braten bis der Wirsing bissfest ist. Den Knoblauch hinzugeben und kurz weiter braten. Mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch das Ganze ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Zutaten

2 Auberginen
200 g Cherrytomaten
150 g Feta
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Gefüllte Auberginen

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Auberginen längst halbieren und an der Schnittstelle kreuzweise einritzen, diese mit ÖL bestreichen und leicht salzen. Mit der Schnittstelle nach oben auf ein Blech legen und für 25 Min. backen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Öl glasig dünsten. Cherrytomaten halbieren und mit in der Pfanne schmoren und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Feta zerbröseln und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen abschmecken. Das Fruchtfleisch von den Auberginen herauslöffeln und grob hacken. Dieses unter die Tomaten Mischung einmischen und in die Auberginen füllen. Das Ganze nochmal für 15 Min. backen und danach heiß genießen.

Zutaten

500 g Nektarinen
500 g Pflaumen
100 ml Zitronensaft
500 g Gelierzucker 2:1

Nektarinen-Pflaumen-Marmelade

Das Obst entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Diese nun mit Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Gelierzucker hinzugeben, unterrühren und ca. 5 Min. sprudelnd köcheln lassen. Die Mischung fein pürieren. Die Marmelade randvoll in Gläser füllen und gut verschließen. In einem kühlen dunklen Raum aufbewahren. Nach dem Anbruch dann im Kühlschrank.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

