

Angebote im August



Geschirrspülmittel
Lemon & Lime
4,35 € / 1 L



Apfel-Beeren Schorle
1,89 € / 500 ml



TK Knusper Garnelen
7,79 € / 160 g



Dinkel Frischeiwaffel
2,39 € / 165 g

Schutz vor Hitze

[Unsere Thermohaube](#) schützt im Sommer vor Hitze bis zu +40 °C. Die Haube einfach zusammen mit dem Leergut bereitstellen und um den Rest kümmern sich unsere Fahrer. Natürlich schützt die Thermohaube auch im Winter (bis zu -20 °C). Nach Kauf einer Thermohaube ist diese dein Eigentum!

Tipp für den Sommer: Einfach zwei gefrorene Kühlakkus unter die Haube für noch besseren Hitzeschutz legen.



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

Zutaten

1 Knollensellerie
200 g Kartoffeln
2 Möhren
1 Zwiebel
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
150 g geriebener Käse

Sellerie-Kartoffel-Gratin

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Sellerie, Kartoffeln und Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Alles abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Die Sahne darüber gießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüberstreuen und das Gratin etwa 40 Minuten goldbraun backen. Dazu passt ein frischer Batavia-Salat.

Zutaten

200 g Reis
300 g Mangold
2 Möhren
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
150 g Feta

Mangold-Reis-Pfanne mit Feta

Den Reis nach Packungsanweisung garen. Den Mangold waschen, die Stiele klein schneiden und die Blätter grob hacken. Die Möhren in Scheiben schneiden und die Zwiebel würfeln. Zwiebel und Möhren in etwas Öl anbraten. Die Mangoldstiele hinzufügen und einige Minuten mitgaren, anschließend die Blätter unterheben und zusammenfallen lassen. Den Reis untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Feta darüberbröseln. Alles kurz vermengen und heiß servieren.

Zutaten

200 g Magerquark
100 g Frischkäse
2 EL Honig
1 Mini-Wassermelone
200 g Trauben

Wassermelonen-Quark-Creme

Den Quark mit dem Frischkäse und dem Honig glattrühren. Die Wassermelone in kleine Würfel schneiden und die Trauben halbieren. Das Obst vorsichtig unter die Creme heben oder schichtweise in Gläser füllen. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kaltstellen. Ideal als sommerliches Dessert oder als erfrischender Abschluss eines Grillabends.

WEITERE
**LECKERE
REZEPTE**

HIER
KLICKEN