

Aktuelle INFOS

Neu im Sortiment



[Coco Paradise Mocktail](#)

1,89 € / 200 ml



[Zitronen-Rolle](#)

18,09 € / 18 cm

[Kollagen Trinkpulver](#)

19,99 € / 300 g



[TK Speck Flammkuchen](#)

4,69 € / 260 g



[Tomatensauce Familia](#)

2,99 € / 525 ml



[Shake Drink Joghurt Lemon](#)

2,49 € / 220 ml

[Zum Shop](#)

Federweißer ist wieder da

Ab Ende August beginnt wieder die Federweißer-Zeit und natürlich darf der fruchtig-süße Genuss bei uns nicht fehlen.



[Federweißer, weiß \(DE\)](#)

Lieferzeitraum:

28.8.2026 - 30.9.2026



[Federweißer, rot \(DE\)](#)

Lieferzeitraum:

4.9.2026 - 30.9.2026

Freut euch auf fruchtig-süßen Federweißer – perfekt für gemütliche Spätsommerabende, gesellige Runden und herzhaftes Herbstgerichte.

Rezept DER WOCHE

KW 35

Zutaten

250 g Buschbohnen
500 g Spitzkohl
1 Möhre
1 Zwiebel
1 TL Bergbohnenkraut
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Spitzkohl-Bohnen-Pfanne mit Bergbohnenkraut

Die Buschbohnen putzen und in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten vorgaren. Den Spitzkohl in Streifen und die Möhre in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anbraten. Spitzkohl und Möhre dazugeben und einige Minuten mitbraten. Die Bohnen und das Bergbohnenkraut hinzufügen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 8 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Brot servieren.

Zutaten

500 g Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie
250 g Pasta
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Parmesan

Hokkaido-Kürbis-Pasta mit Staudensellerie

Den Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Staudensellerie klein schneiden. Die Zwiebel in etwas Öl anbraten, Kürbis und Sellerie hinzufügen und etwa 8 Minuten mitbraten. Währenddessen die Pasta nach Packungsanweisung kochen. Das Gemüse mit der Sahne ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Pasta unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan bestreut servieren.

Zutaten

4–5 frische Feigen
1 Rolle Blätterteig
100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Honig
1 Ei

Feigen-Tarte

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blätterteig auf ein Backblech legen und mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen. Die Feigen in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Honig beträufeln und den Rand mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Tarte etwa 20 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist. Schmeckt warm besonders gut und passt wunderbar als kleiner Snack oder zum Abendessen.



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

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

