

Neu im Sortiment



Backmischung Lemonies GF
4,49 € / 500 g



Fenchel & Thymian Honigsirup
2,79 € / 250 g



Backmischung Banana Bread Muffins GF
4,19 € / 500 g



Frischkäse „Fräulein Peschke“
4,49 € / 150 g



Mango Brooks, getrocknet
3,99 € / 150 g

[Zum Shop!](#)

Kartoffeltag auf dem [LohmannsHof](#)

Am Sonntag, 7. September von 11–17 Uhr lädt der LohmannsHof zum alljährlichen Kartoffeltag ein – dieses Jahr mit großem Jubiläum: 40 Jahre Ökolandbau!

Kommt vorbei und erlebt:

- Kartoffelernte zum Mitmachen in Gelb, Rot & Violett
- Leckere Bio-Spezialitäten: von Röstkartoffeln bis Eis
- Info-Stände & Hofführungen rund um den Öko-Landbau
- Kinderprogramm mit Strohbürg, Zirkus & mehr
- Live-Musik, Austausch & regionale Erzeuger vor Ort



Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

Kürbissuppe

Kartoffeln waschen und schälen. Den Kürbis halbieren und die Kerne mithilfe eines Löffels herausnehmen. Kartoffeln sowie den Kürbis in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln anbraten und anschließend Knoblauch, Kartoffeln und Kürbis hinzugeben und kurz mitbraten. Nun mit Gemüsebrühe ablöschen und die Suppe aufkochen für ca. 20 Min. Suppe pürieren, mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten

- 250 g Reis
- 4 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 TL Rapsöl
- 400 g Hackfleisch
- 2 EL Ajvar
- Salz, Pfeffer
- Geriebener Käse

Gefüllte Paprika

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Reis im Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit Paprika längs halbieren und entkernen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und weiter braten. Nun den Reis und Ajvar hinzugeben, alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in die Paprika füllen, mit Käse bestreuen und für 20 Min. backen. Nach dem Herausnehmen heiß genießen.

Zutaten

- 125 g Cherrytomaten
- 1 Flach-Nektarine
- 1 Romanasalat
- 150 g Rucola
- 1 Burrata
- 4 Scheiben Serano Schinken
- 3 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Nektarinen Salat

Romanasalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten halbieren und die Nektarine in Spalten schneiden. Für das Dressing Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und über den Romana geben und gut miteinander vermischen. Nun die Tomaten hinzugeben und unter den Salat mischen. Nektarinen und Serano Schinken über dem Salat verteilen und in die Mitte des Salates den Burrata geben. Schon ist der Salat zum Servieren bereit!



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

