

Aktuelle INFOS

Martinsgänse



Es gibt wieder [Martinsgänse!](#)

Der Bestellschluss ist am 29.10.2025 um 8 Uhr.

Die Auslieferung ist die Woche danach vom 05.11.2025 bis zum 11.11.2025.

Schnell sein lohnt sich!

Stoffers Hoff Fleisch

Wir bieten euch wieder [Rindfleisch vom Stoffers Hoff](#) an.

Der Bestellschluss hierfür ist der 22.10.2025 um 8 Uhr.

Die Auslieferung findet vom 24.10.2025 bis zum 30.10.2025 statt.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

Neu im Sortiment



Süßkartoffel Cremesuppe
3,65 € / 380 ml

3 Nuss Drink
3,69 € / 1 L



Joghurt Pumpkin Spice 3,8%
2,69 € / 500 g



Kakao Bananen Müsli
3,99 € / 375 g

[Zum Shop](#)

Rezept DER WOCHE

KW 42

Zutaten

2 Schalotten
600 g Wurzelpetersilie
250 g Kartoffeln
1 L Gemüsebrühe
130 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Wurzelpetersilien-Suppe

Die Schalotten und die Wurzelpetersilie fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen. Darin die Schalotten glasig dünsten. Die Wurzelpetersilie für ca. 2 Min. mit rösten. Nun das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Kartoffeln hinzugeben und für 20 Min. köcheln lassen. Die Sahne in die Suppe hinzugeben und fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend servieren.

Zutaten

125 g Rucola
30 g Kokosraspeln
8 Cherrytomaten
1 EL Kokosöl
1 TL Senfsamen
1 TL Currypulver
1 EL Zitronensaft
1 TL Agavendicksaft
Salz, Pfeffer
1 Tasse Reis

Rucola-Kokos-Curry

Den Reis nach Packungsanleitung garkochen. In einem Topf Kokosöl erhitzen, die Senfsamen hinzugeben und warten bis sie aufgepoppt sind. Currypulver, Salz sowie Pfeffer hinzugeben und kurz anbraten. Rucola in den Topf geben und kurz mitbraten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten zusammen mit den Kokosraspeln, Zitronensaft und Agavendicksaft in den Topf geben. Für ca. 5 Min. unter Rühren schmoren lassen und anschließend mit dem Reis servieren.

Zutaten

200 g Joghurt
120 ml Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Kaviarlimette
2 TL Limettensaft

Kaviarlimetten-Joghurt-Creme

Joghurt, Schlagsahne, Zucker und Limettensaft miteinander vermischen. Die Creme in kleine Gläschen verteilen. Die Perlen der Kaviarlimetten über der Creme verteilen und schon ist das leckere Dessert zum servieren bereit.



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



DE-ÖKO-006

