Aktuelle INFOS

Adventskalender

Ab sofort sind unsere Adventskalender wieder im Sortiment!
Die Stückzahl ist begrenzt, also lohnt sich schnelles Stöbern. Ob Schokolade, Tee, Gewürze, Saatgut oder etwas für Kinder und Fitnessfans: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.







Neues aus dem Bäcker-Sortiment


Apple Tarte
16,59 € / 4 Stk.


Kaffeesahne-Kuchen
16,59 € / 4 Stk.


Elisen
10,59 € / 2 Stk.


Salted Cashew Caramel
10,75 € / 4 Stk.


Kirsch-Nougat Streusel vegan
15,49 € / 4 Stk.


Sacherklötzchen
14,39 € / 4 Stk.

Rezept DER WOCHE
KW 45

Zutaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Aubergine
10 g Tomatenmark
100 g Spinat
250 g gehackte Tomaten
300 g Gnocchi
50 g Mozzarella
Salz, Pfeffer

Gnocchi mit Aubergine und Spinat
Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Aubergine in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin das geschnittene Gemüse anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Nun das Tomatenmark hinzugeben. Den Spinat hinzugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Die gehackten Tomaten hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gnocchi nach Packungsanleitung kochen und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Gnocchi und Mozzarella unter die Sauce mischen und heiß servieren.

Zutaten
2 Kartoffeln
150 g Postelein
330 ml Wasser
1 TL Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 EL Schmand
Salz, Pfeffer

Postelein-Cremesuppe
Die Kartoffeln garkochen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Wasser, Gemüsebrühe und Knoblauch aufkochen. Postelein für ca. 5 Min. mitkochen. Nun die gekochten Kartoffeln hinzugeben und das Ganze pürieren. Den Schmand unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Zutaten
200 g Zucker
2 Zitronen
20 g frischer Ingwer
5 Clementinen
800 ml Sekt

Clementinen-Ingwer-Drink
Clementinen und Zitronen auspressen. 400 ml Saft mit Zucker in einem Topf verrühren. Ingwer schälen in Stücke schneiden und hinzugeben. Die Mischung unter langsamen Rühren zum Kochen bringen. Den Ingwer herausnehmen und den Sirup in eine Flasche umfüllen und abkühlen lassen. Zum Servieren 2 EL vom Sirup mit Sekt aufgießen.

Frisches Gemüse direkt aufs Handy –
Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!

WEITERE LECKERE REZEPTE
HIER KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS GEMÜSE ABO