

Wann kommt meine Kiste?

Vielleicht ist es dem einen oder anderen schon aufgefallen. Ab sofort könnt ihr eure Lieferung nachverfolgen! Am Tag eurer Lieferung bekommt ihr eine E-Mail von uns. Mit einem Klick auf den Link darin könnt ihr dann sehen wie viele Kunden unser Fahrer noch vor sich hat, bevor er bei euch ist.



Weihnachtsmenü

Die Zeit beginnt wieder, in der man sich fragt, was essen wir an Weihnachten? Da können wir helfen!

In unserem Shop unter „[Weihnachtsmenü](#)“ findet ihr eine Menge an zartem Bio-Fleisch oder Fisch bis hin zu frischem, knackigem Gemüse und feinen Delikatessen. Schaut doch gerne mal vorbei und lasst euch inspirieren!



Gutscheine & Geschenke

Du benötigst noch ein schönes Weihnachtsgeschenk? Dann stöbere durch unsere Rubrik „Geschenke“. Wir haben dort fertig zusammengestellte Geschenke, Gutscheine oder auch Geschenkesets.

[Schaut mal vorbei!](#)



Zutaten

1 Süßkartoffel
150 g Quinoa
2 Frühlingszwiebeln
30 g Postelein
100 g Feta
Salz, Pfeffer
Öl

Quinoa-Salat mit Süßkartoffeln

Das Quinoa nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit die Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel und die Frühlingszwiebeln in Ringe scheiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Darin die Süßkartoffel und die Frühlingszwiebeln anbraten und würzen. Feta in Würfel schneiden und alles miteinander zu einem Salat vermengen.

Zutaten

400 g Nudeln
300 g Flower Sprouts
2 Zwiebeln
2 Möhren
4 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
400 g passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Flower Sprouts Nudeln

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Zwiebeln in Viertel-Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken, die Möhren in runde Scheiben schneiden und die Flower Sprouts klein zupfen. Nun in einer Pfanne Möhren, Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Flower Sprouts hinzugeben und 3 Min. braten lassen. Mit den passierten Tomaten das Ganze ablöschen und würzen. Die Nudeln mit der Soße anrichten und genießen!

Zutaten

6 Kiwis
400 ml Milch
2 EL Speisestärke
40 g Zucker

Kiwi-Pudding

Kiwis schälen und fein pürieren. Speisestärke mit dem Zucker vermischen. Die Milch unter ständigem Rühren aufkochen. Nach dem Aufkochen der Milch zügig die Zucker-Mischung einrühren. Den Pudding für 20 Min. abkühlen. Zum Schluss den Pudding in Gläser füllen und mit dem Frucht-Püree toppen und servieren.

