

Aktuelle Infos

Frohe Weihnachten!

Wir wünschen ein Weihnachtsfest voller Freude, Liebe und köstlicher Momente. Wir freuen uns darauf, dich auch im neuen Jahr mit unseren hochwertigen Produkten zu begeistern.
Frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Wünscht euch euer Gemüseabo-Team!



LohmannsHof Backpause

Die LohmannsHof Bäckerei macht dieses Jahr wieder eine Backpause!
Vom 24.12.2025 bis 15.01.2026 gibt es kein Brot aus Westen.

In der Zeit könnt ihr gerne das Brot von Hollen, Lenes oder Ibbenbüren bestellen!

Ab dem 16.01.26 geht es wieder los mit [Lohmanns Brot](#).

Neu: Perfect Match

Ab sofort gibt es regelmäßig unser neues Abo „Perfect Match“.

Eine besondere Käsesorte trifft auf den dazu perfekt abgestimmten Wein.
Probiere es aus und finde dein [Perfect Match](#)!



Rezept DER WOCHE

KW 52

Zutaten

6 Kartoffelklöße
1 kg Rosenkohl
400 g Champignon-Rahmsauce
800 g Steinchampignons
100 g geriebener Käse

Knödel-Rosenkohl-Auflauf

Die Knödel nach Packungsanleitung kochen. Den Rosenkohl sauber putzen und im Salzwasser für ca. 10 Min. garkochen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Champignon-Rahmsauce mit 1 EL Wasser aufkochen lassen. Rosenkohl und Klöße in eine Auflaufform geben und mit der Hälfte der Sauce übergießen, mit dem Käse bestreuen und für 20 Min. backen. In der Zwischenzeit die Pilze ca. 10 Min. unter Rühren garen. Die restliche Sauce hinzugeben. Den Auflauf zusammen mit den Pilzen servieren.

Zutaten

2 Gurken
2 Selleriestangen
1 Zwiebel
2 EL Zitronensaft
Salz
200 g saure Sahne

Gurken-Sellerie- Gazpacho

Gurken, Sellerie und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einen Mixer geben und mit dem Zitronensaft, 1 TL Salz und der sauren Sahne fein pürieren. Das Gazpacho für eine Stunde kaltstellen. Anschließend genießen!

Zutaten

3 EL Rosinen
6 Äpfel
1 TL Rosmarin
200 g Marzipan
60 g Butter
Puderzucker
6 Kugeln Vanilleeis
200 g Zucker

Bratapfel mit Vanilleeis

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Rosmarin klein hacken und mit der Butter vermischen. Zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Ein Deckel in jeden Apfel schneiden und die Äpfel aushöhlen. Das Marzipan grob zerdrücken, mit 1 EL der Apfel-Füllung und der Butter-Zucker-Masse verkneten. Die Äpfel mit der Marzipan-Masse befüllen und den Deckel etwas versetzt draufsetzen. Die Äpfel in eine Auflaufform geben und für ca. 15 Min. backen. Die fertigen Bratäpfel mit Puderzucker bestreuen und zu jedem Apfel eine Kugel Vanilleeis dazu servieren. Die Bratäpfel heiß genießen!



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



DE-ÖKO-006

