

Kistenvorschau für KW 24 (10.06.-14.06.2025)

Für die KW24 planen wir für Sie u.a. folgende Produkte in unseren Frischekisten:

- Eichblattsalat rot (Biolandgärtnerei Hof Ardema, Taunusstein)
- Bundzwiebeln/Lauchzwiebeln (Ohlig Bioland Gemüsebau, Koblenz)
- Fenchel (Ohlig Bioland Gemüsebau, Koblenz)
- Mangold (Ohlig Bioland Gemüsebau, Koblenz)
- Möhren (Zell Biogemüse, Bruchköbel)
- Radieschen im Bund (Deutschland)
- Zucchini (Spanien)
- Äpfel Idared süß, saftig (Deutschland)
- Erdbeeren (Scholzenhof, Wiesbaden-Nordenstadt)



Unser Brot der Woche: Roggenvollkornbrot 1kg (Biobäckerei Kaiser)

Unsere Käse-Abos der Woche:

Käse-Abo 1: Tommette de Yenne, französischer Schnittkäse

Käse-Abo 2: b* Frischkäse Kräuter & Frischcreme mit Räucherlachs

Käse-Abo 3: Würzige Ziegenrolle mit Senf



Obst der Woche

Erdbeeren

Die Erdbeeren sind botanisch gesehen keine Beeren, ebenso wenig wie Himbeeren und Brombeeren, sondern Sammelnussfrüchte. Das leckere rote Fruchtfleisch ist nur eine Scheinfrucht, während die eigentlichen Früchte der Erdbeere die kleinen gelben Körner an der Oberfläche sind. Diese Körnchen sind die eigentlichen Einzelfrüchte der Erdbeere (Nüsschen). Erdbeeren gehören zur Familie der Rosengewächse. Einige Gattungen der Rosengewächse bilden Sammelnussfrüchte aus, neben den Erdbeeren sind dies z. B. auch die Hagebutten bei den Rosen.



Aktuelles

Liefertagverschiebung Pfingsten KW24

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,



bitte beachten Sie, dass am Montag, dem 09.06.2025 aufgrund von Pfingsten keine Lieferung stattfindet.

Alle Lieferungen verschieben sich in der Woche um einen Tag. Von Montag auf Dienstag, von Dienstag auf Mittwoch, usw.

Große Käse-Vielfalt

Bei uns im Shop finden Sie eine große Auswahl an verschiedenem Hart-, Schnitt und Weichkäse. Perfekt, um mal wieder eine leckere Käseplatte zu servieren - herzhaft & süß!



Aktuelle Angebote...



Bohlsener Mühle - 29581 Bohlsen
Bioland

Mini Snäcke Sesam Dinkel, 95g

2,19€* / Stück
1* Stück (23,05 € / Kilogramm)



foodloose GmbH - 22303 Hamburg
100% kBA BNN-Herst

Peanut Bites Erdnussmus, 40g

2,29€* / Stück
1* Stück (57,25 € / Kilogramm)



Naturkornmühle Werz - 89522 Heidenheim-Merz/Thomas Schaffer - Birkenhof - 64846 Groß-Zimmern
100% kBA BNN-Herst

4-Korn Mandel Kekse, glutenfrei

3,99€* / Stück
1* Stück (26,57 € / Kilogramm)



100% kBA BNN-Herst

Bread Less Saatenbrot glutenfrei

4,19€* / Stück
1* Stück (11,97 € / Kilogramm)

Leckeres aus der Rezeptwelt – Guten Appetit! Rezeptideen für KW24

Frischkäse-Bundzwiebel-Dip



(4 Personen)
½ Bund Bundzwiebeln
1 Becher Crème fraîche
1 Becher Frischkäse, Natur
Etwas Milch oder Sahne
Prise Currypulver
Salz und Pfeffer

Frischkäse und Creme fraîche miteinander verrühren. Bundzwiebeln waschen, in dünne Ringe schneiden und unter die Masse heben. Mit Salz Pfeffer und einer Prise Currypulver würzen. Wenn die Masse zu fest ist, etwas Milch oder Sahne unterrühren. Passt gut zu frischem Baguette oder frischem Brot.

Gegrillter Fenchel mit Zitronenmarinade



(4 Portionen)
4 Fenchelknollen
2 Zitronen Saft und Abrieb
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Oregano
1/2 TL Chiliflocken
Salz und Pfeffer
Frische Kräuter

Grill anheizen. Fenchelknollen längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel Zitronensaft und -abrieb, Olivenöl, gehackten Knoblauch, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer verrühren, um die Marinade herzustellen. Fenchelscheiben beidseitig großzügig mit der Marinade bestreichen. 10 Minuten stehen lassen. Fenchelscheiben von jeder Seite 5-7 Minuten oder bis sie zart sind und schöne Grillstreifen haben grillen. Mit der restlichen Marinade und frisch gehackten Kräutern servieren.

Erdbeere-Tiramisu



(4 Personen)
500 g Erdbeeren
60 g Zucker
1 EL Zitronensaft
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
125 g Sahne
1 TL Vanillezucker
ca. 200 g Löffelbiskuit
Minze zum Verzieren

250g Erdbeeren, 30g Zucker und Zitronensaft pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden. Mascarpone, Quark, Sahne, Rest Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer cremig rühren. Löffelbiskuits nebeneinander in eine Auflaufform legen. Nacheinander mit dem Erdbeerpüree, Erdbeerstücken und der Quark-Masse schichten. Mit Erdbeerpüree abschließen und mit Minze verzieren. Zugedeckt min. 6-8 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, am besten über Nacht.