



Bei uns im Angebot:

Brotaufstrich / Pesto im Glas 160g

- ***Lupinella Basilikum***
- ***Lupinella Paprika***
- ***Lupinella Chili***

Lupinen-Snack im Glas 190g

- ***Rosmarin-Thymian***
- ***Basilikum-Rauchsalz***

Brat-Lupinis 2x100g vacu

- ***Lupi Rösti***

Probieren und genießen Sie !

Lupinen-Köstlichkeiten



Gut für Mensch und Tier !



Grevenkoper Ernte

Spezialitäten der Süßlupine direkt vom Erzeuger, das gibt es bei uns auf dem Hof in Grevenkop.

Seit über 350 Jahren bauen wir auf unseren Feldern Getreide, Hülsenfrüchte, Ölfrüchte und Bienenweiden in Fruchtfolge für einen nachhaltig fruchtbaren Boden an. Aus dieser Vielfalt erweitern wir unser Sortiment im Hofladen und im Handel um Köstlichkeiten der Süßlupine.

Die Süßlupine

... ist eine heimische Pflanze,

... reich an hochwertigem Eiweiß,

... an vielen Mineral- und Ballaststoffen

... sowie an Vitaminen,

... und sie ist vielseitig und lecker.



Kulinarisch ...

Stets frisch stellen wir Spezialitäten für die Pfanne, Aufstrich und Pesto sowie eingelegte Süßlupinen für Auflauf, Salate oder als salzigen Snack zum frischen Bier her.

Selbstverständlich enthalten unsere Produkte keine Konservierungsstoffe, künstlichen Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.

Spaghetti mit Lupinenpesto

für 2 Portionen

200g	Spaghetti
1 EL	Pinienkerne
1	Zwiebel
1 Glas	Lupinella Paprika
8	Cocktailtomaten
150g	Putenschinken
	Öl
	Salz und Pfeffer
	Italienische Kräuter

Zubereitung

Die Tomaten halbieren sowie den Schinken würfeln. Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgießen. Die Zwiebel in Öl andünsten. Dann die Spaghetti, die Pinienkerne, die Kräuter sowie Lupinella Paprika zu den Zwiebeln geben, unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten überstreuen und Schinken dazu reichen.

Guten Appetit!