

Kennst du unsere App?

*WIR ARBEITEN STÄNDIG AN NEUEN FUNKTIONEN

Manchmal braucht es einfach den nächsten Schritt. Viele von euch haben uns erzählt, dass sie sich mehr Übersicht, mehr Planbarkeit und auch mehr Transparenz wünschen und genau das hat uns inspiriert. Mit unserer App legen wir jetzt den Startschuss für etwas Größeres: In Zukunft wollen wir euch direkt in der App mit Rezeptinspirationen versorgen, genaue Inhaltslisten mit spannenden Einblicken zu unseren Produzent:innen bieten. Die aktuelle Version ist dafür der erste Schritt und der Beginn einer Reise, die wir gemeinsam mit euch gestalten wollen.

SCHLIEßE BIS ZU 3 SORTEN DAUERHAFT AUS!

Viele Abonent:innen wissen gar nicht, dass es schon jetzt möglich ist, bis zu drei Sorten dauerhaft auszuschließen. Diese Funktion steht derzeit ausschließlich in der App zur Verfügung: Klickt dazu einfach auf eure Lieferung, wählt ein Produkt aus und tippt anschließend auf „Sorten ausschließen“. Dort erscheint eine Liste aller verfügbaren Sorten, aus der ihr individuell jene abwählen könnt, die ihr lieber nicht in eurer Kiste haben möchtet.



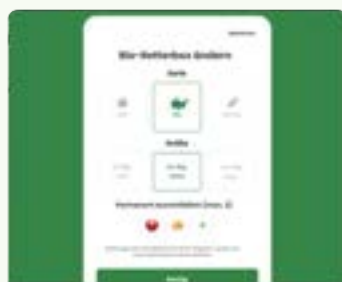
DOWNLOADEN

Für Android & iPhone
verfügbar



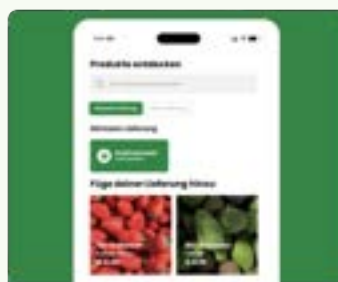
Alle Lieferungen auf einen Blick

Du kannst in unserer App ganz einfach jederzeit pausieren, stornieren und siehst alle deine Lieferungen ein.



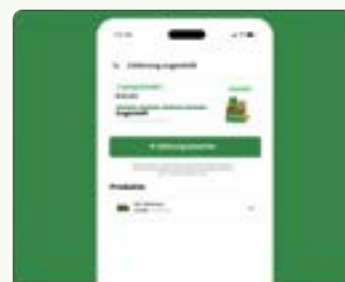
Passe deine Lieferungen an

Du kannst die Lieferung jederzeit anpassen und bis zu drei fest Ausschlüsse festlegen. So individuell, wie du es bist.



Entdecke unser Wochenangebot

Jede Woche gibt es spezielle Zusatzartikel, die du in wenigen Klicks zu deiner Lieferung hinzufügen kannst.



Verfolge deine Lieferung

Du erhältst zu jeder Lieferung vorab eine Inhaltsliste, mit der du deine restlichen Einkäufe optimal planen kannst.



Bio-Brokkoli

*AUS ITALIEN



Brokkoli-Strunk nutzen

Strunk schälen, in Stücke schneiden und wie Gemüse zubereiten – gekocht, gebraten oder püriert für Suppen und Pestos.



Zero-Waste Tipp:

Die Blätter sind essbar und voller Nährstoffe! Einfach waschen, klein schneiden und wie Spinat dünsten oder im Ofen mit etwas Öl zu knusprigen Chips backen.



**Zero Waste
Tipp der Woche**





Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



Zutatenliste

400 g Gnocchi
400 g Brokkoli
150 g geriebener Käse
1 Stk. Zwiebel
60 g Butter
40 g Weizenmehl
500 ml Milch
1 Prise Salz & Pfeffer
1 EL Paprikapulver



Brokkoli-Gnocchi Auflauf

Brokkoli & Gnocchi vorkochen

Koche den Brokkoli und die Gnocchi in Salzwasser für 3 Minuten. Gieße anschließend das Wasser ab. Gib die beiden Zutaten in eine Auflaufform.

Sauce kochen

Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze die Butter in einem Topf. Dünste die Zwiebelwürfel darin an. Füge das Mehl hinzu. Rühre alles gut um. Gieße während des Rührens die Milch an. Gib die Gewürze dazu und schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

Auflauf backen

Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Verteile die Sauce in der Auflaufform. Streue den Käse darüber und backe den Auflauf für 20 Minuten im Backofen.



Lauch Carbonara

 einfach ⌚ 25 Min.



Brokkoli Nuggets

 einfach ⌚ 40 Min.



Brokkoli-Feta Suppe

 einfach ⌚ 35 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem