



Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein, Barbarakraut, Spinat und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Überbackene Lauchsuppe

Zutaten: für 4 Personen

Ca. 600g Lauch, Butter oder Olivenöl (oder Butter-Öl-Mischung), 1 Glas Weißwein, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben geröstetes Vollkornbrot, 100 g geriebener Käse, 4 Eidotter

Zubereitung:

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Unter Rühren in Öl oder Butter kräftig anbraten. Mit Weißwein ablöschen.

Wein eindampfen lassen und mit 1 l Brühe aufgießen. Salzen und pfeffern. Suppe so lange köcheln lassen, bis der Lauch bissfest weich ist.

Suppe auf vier feuerfeste Tassen verteilen. Brotscheiben auf den Suppen verteilen, Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backrohr so lange backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Pro Suppentasse einen rohen Eidotter auf den Käse setzen. Sofort servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi - Team!