



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
[www.gaertnereianderisen.de](http://www.gaertnereianderisen.de)

---

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Rettich rot und weiß, Radieserl, Spinat, Winterpostelein, Asiasalat, Kerbel, Barbarakraut, frische Knoblauchstangerl, Koriander, Petersilie und Rucola aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

## **Radieschen mit Sauerrahm und gerösteten Knödelscheiben**

---

### **Zutaten:**

Gekochte Knödel (Semmelknödel, Teigknödel, Spinatknödel oder Käseknödel), 1 Bund Radieschen, Salz, Pfeffer, Apfelessig, Sonnenblumenöl, Sauerrahm oder Crème fraîche, Schnittlauch, Knödel, Butter, Öl

### **Zubereitung:**

Radieserl feinblättrig aufschneiden, salzen, pfeffern und mit Essig und Öl anmachen. Mit so viel Sauerrahm oder noch besser Crème fraîche mischen, dass ein schön sahniges Gericht entsteht. Mit Schnittlauch bestreuen.

---

Knödel (Semmelknödel, Teigknödel, Spinatknödel oder Käseknödel) in fingerdicke Scheiben schneiden und in Butter-Öl-Mischung bei milder Hitze beidseitig rösten.

---

Wichtig ist, dass die Knödel langsam anrösten und erst gewendet werden, wenn sie sich von selbst vom Pfannenboden lösen.

### **Info:**

*Früher wurde in Bayern auch warme Rettichsuppe gegessen, die im Wesentlichen aus einer Einbrenne, Wasser, und geriebenen Rettich bestand. Suppeneinlage war in der Regel – natürlich- der Knödel. Heute kennen wir warme Rettichgerichte hauptsächlich aus der Küche Ostasiens. Da dieser Kulturkreis nicht über unsere bodenständigen Semmel -und Kartoffelknödel verfügt, wird dort der Rettich zu Bällchen aus Tofu, Reis, Kichererbsen und anderen Klassikern dieser wunderbaren Küche serviert.*

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