



Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate, Rettich weiß, Asiasalat, frische Knoblauchstangerl, Koriander, Petersilie und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Warmer Kohlrabisalat

Zutaten:

1- 2 Kohlrabi mit Grün, 1 hart gekochtes Ei, Weißweinessig, Olivenöl, 1 EL körnigen Senf, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabiblätter abzupfen. Kohlrabi schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und am besten im Dämpfeinsatz bissfest gar dünsten. Blätter mundgerecht zupfen (Stiele abschneiden) und ca. 3 Minuten blanchieren.

Hart gekochtes Ei schälen und klein hacken. Aus Essig, Öl, Ei, Senf und ein wenig Kochwasser eine Sauce mischen, salzen und pfeffern und unter die heißen Kohlrabistücke ziehen. Blätter untermischen.

Getreidebratlinge oder ein Ring heißer Lyonerwurst passen gut dazu.

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