avanti!andi

Der wöchentliche Lieferservice der Biogärtnerei an der Isen
Gemüse und Obst aus kontrolliert – biologischem Anbau

BIOGÄRTNEREI an der Isen

Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
www.gaertnereianderisen.de

Liebe KundInnen,

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

Diese Woche empfehlen wir:

Griechischer Zucchinisalat mit Eiern

Zutaten:

500 g kleine bis mittelgroße Zucchini, 1 Teil Essig und 3 Teile kaltgepresstes Olivenöl, Salz, 2 hartgekochte Eier

Zubereitung:

Die Zucchinischale leicht anschaben und den Blüten -und Stielansatz entfernen.

Zucchini im Ganzen in Salzwasser schnittfest weich kochen. Die Kochdauer hängt von der Größe ab.

Zucchini herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Salatschüssel mit Essig und Öl anmachen und salzen.

Die hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und in den Salat geben.

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