

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,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Schnittsalat, Kohlrabi, Dill,
Knoblauchstangen und Rettich

Diese Woche empfehlen wir

Grüne Nudeln mit Fenchel und Schafskäse

Zutaten: für ca. 2 Personen

250 g grüne Bandnudeln, 200 g Schafskäse, ca.500 g Fenchelknollen, 200 ml Milch, 100ml Sahne, Butterschmalz, evtl. angebratene Speckwürfel, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln mit etwas Salz kochen. Den Fenchel waschen und in kleine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelstreifen ca. 2 Minuten andünsten, dann mit Milch und –sahne ablöschen und etwas einkochen lassen.

Wenn die Nudeln gar sind, den gewürfelten Schafskäse unter den Fenchel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer will, kann noch angebratene Speckwürfel über die Nudeln streuen.

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