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, Kräuter und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Fenchelsalat mit getrockneten Tomaten

Zutaten:

Ca.300 g Fenchelknollen, Saft von einer ½ Zitronen, 1 Zehe Knoblauch, 1 Glas getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten, Kapern, kleine Gurke, kleiner Salat, Salz und Pfeffer, 2 EL grüne Oliven, Olivenöl

Zubereitung:

Fenchel putzen und in feine Scheiben hobeln. Mit dem Saft von ½ Zitrone und der zerquetschten Knoblauchzehe mischen.

Getrocknete Tomate ganz klein hacken und mit dem Fenchel mischen. Salzen und pfeffern. Mindestens ½ Stunde ziehen lassen.

Die Oliven, Kapern, Gurke und Salat unter den Fenchel mischen; alles mit Olivenöl beträufeln.

Mit Schafskäse oder weißem Presssack reichen, oder solo zur Vorspeise.

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