

# 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, Kräuter, Knoblauchstangen und Rettich

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!