

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!