



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate aller Art, Weißkraut, Fenchel, rote Rüben, Mangold, Kohlrabi, Stauden – und Knollensellerie, Rettiche, Zwiebelbund, Gurken, grüner Paprika, Bohnen, Tomaten und Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Tomatenrisotto mit Sellerie

Zutaten:

300 g Risottoreis, ca. 300 g Sellerie (Knollen - oder Staudensellerie), Olivenöl, 6 frische Tomaten, Wasser oder Brühe, Salz, Pfeffer, 1 Bund Basilikum, Parmesan

Zubereitung:

Reis einweichen, ein paar Stunden stehen lassen. Sellerie grob raspeln oder fein aufschneiden, etwas oder etwas mehr vom Grün klein schneiden und in Olivenöl kurz andünsten. Gut umrühren.

Die Tomaten klein hacken. Anschließend 1 bis 2 Gläser Wasser zu den Tomaten geben, salzen und pfeffern und einkochen lassen.

Jetzt den Reis, den Sellerie und das klein geschnittene Basilikum zu den Tomaten geben, alles unter Rühren dünsten. Nur so viel Flüssigkeit hinzufügen, dass nichts anbrennt und der Reis bei kleiner Hitze köcheln kann.

Aufpassen: Immer wieder umrühren und Wasser oder Brühe nachgießen, bis der Reis fertig ist. Noch mal abschmecken und mit geriebenem Parmesan servieren.

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