



Liebe KundInnen,

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

Diese Woche empfehlen wir:

Bohnen alla carbonara

Zutaten:

800 g Buschbohnen , 200 g fein gewürfelter Schinken (oder Wammerl),
Butter, 2 Eigelb, 1/8 l Sahne, Petersilie, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Bohnen bissfest in kochenden Wasser blanchieren, abgießen und in eine flache, feuerfeste Form schichten.

Schinken in Butter leicht anbraten und über die Bohnen verteilen. Eigelbe mit der Sahne verquirlen und diese Mischung über die Bohnen schütten.

Das Ganze bei schwacher Hitze im Rohr so lange backen, bis die Eigelb – Sahne – Mischung leicht anzieht.

Mit gehackter Petersilie und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen

Mit Salat servieren. Schmeckt auch ohne Schinken. Reis passt dazu, Kartoffeln auch.

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