



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, Zuckermais, Auberginen, Paprika, Bohnen, Tomaten und Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Fenchel überbacken

Zutaten: für ca. 4 Portionen

ca. 2 Knollen Fenchel, Salz, 1TL Zitronensaft, 200 g Mascarpone, 4 EL Sahne, 150 g Parmaschinken (kann man auch ohne machen), Pfeffer, 4 Tomaten,
1 Kleine Zwiebel (besser wäre noch eine Schalotte), 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Fenchel putzen, Knollen waschen, halbieren und die einzelnen Blätter ablösen. Wasser mit Salz und Zitronensaft zum Kochen bringen und den Fenchel 5 bis 10 Minuten darin garen.

Backofen auf 225°C vorheizen. Mascarpone und Sahne verrühren. Parmaschinken in Streifen schneiden, unter die Mascarponecreme heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten halbieren und in Würfel schneiden. Die Schalotte/ Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zwiebel mit den Tomatenstücken in erhitzten Olivenöl anbraten und alles in Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tomaten-Zwiebel-Sugo in eine gefettete Auflaufformform füllen, Fenchelscheiben darauflegen, mit Mascarponecreme abschließen und ca. 10-15 Minuten im Ofen überbacken.

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