



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, 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:

Rote Rüben-Nudeln mit Stangensellerie

Zutaten:

Nudeln nach Belieben, 1 – 2 EL Butter oder Margarine, ca. 250g rote Bete, 200g Wasser, ½ EL Rotweinessig, 1 St. Lorbeerblatt, 3 ST. ganze Nelken, ca. 150- 200g Stangensellerie, 2 EL Mascarpone, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Stangensellerie waschen und kleinschneiden. Die roten Bete schälen und in angenehme Stücke schneiden.

Fett in der Pfanne erhitzen, rote Bete hineingeben und anschwitzen. Währenddessen Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln bissfest kochen.

Zu den roten Beten Wasser, Essig, Lorbeerblatt und Nelken geben und für ca. 10 Minuten weichdünsten.

Stangensellerie dazugeben und ca. 5 weitere Minuten dünsten.

Mascarpone unterrühren und bei reduzierter Hitze und leichtem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Danach Lorbeerblatt und Nelken entfernen.

Heiße Nudeln mit dem Gemüse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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