



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
[www.gaertnereianderisen.de](http://www.gaertnereianderisen.de)

---

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate, Paprika, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Grün / Schwarzkohl, Kräuter, Paprika, Puntarella, Kürbisse, Rosenkohl, Sellerie, Tomaten und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

## Rosenkohlaufkohlauf

---

### Zutaten:

Ca. 300-400g Rosenkohl, Salz, Butter, 7 – 8 gekochte Kartoffeln, 300g Cabanossi oder Lyoner, ca. 150 g Butterkäse ¼ l Milch, Pfeffer, Muskat, 4 EL Semmelbrösel

### Zubereitung:

Rosenkohl in wenig kochendem, leicht gesalzenem Wasser bissfest weichkochen. Eine Auflaufform ausbuttern. Rosenkohl abschütten und das Kochwasser auffangen.

---

Kartoffeln würfeln, Wurst in mundgerechte Stücke schneiden und beides in der Auflaufform mit dem Rosenkohl mischen. Vorsichtig salzen, da die Cabanossi (sofern sie verwendet wird) sehr salzig sein kann.

---

Den geriebenen Käse darüber streuen. Dann die warme Milch mit 1 Tasse Kochwasser vermischen und darüber gießen. Salzen, pfeffern, mit Muskat abschmecken und über den Auflauf schütten.

---

Das Ganze im Backrohr bei etwa 200 °C etwa 15 Minuten backen. Jetzt mit den Semmelbröseln bestreuen und Butterflöckchen aufsetzen. Dann nochmals für etwa 10 Minuten in den Ofen.

**Varianten:** Wer keine Wurst mag, kann sie weglassen oder durch Tofuwürfel oder Champignons ersetzen.

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