



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
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:

Rosenkohlaufauf

Zutaten:

Ca. 300-400g Rosenkohl, Salz, Butter, 7 – 8 gekochte Kartoffeln, 300g Cabanossi oder Lyoner, ca. 150 g Butterkäse $\frac{1}{4}$ 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.

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

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