



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
www.gaertnereianderisen.de

Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein, Asiasalat, Rosenkohl, Stangensellerie und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Flammkuchen mit Lauch und Lachs

Zutaten: für ca. 6 Portionen

425 g Mehl, 1Pck. Trockenhefe, 250 ml lauwarmes Wasser, Salz, 3 EL Sonnenblumenöl, 300 g Schmand, 100 g geriebener Käse, 1/2 Limette oder Zitrone,
2 mittelgroße Stangen Lauch, 200 g geräucherten Lachs, Muskat und Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Öl, zu einem Teig kneten und 30 Minuten gehen lassen.

Dann ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Schmand mit Käse, Muskat, Pfeffer und dem Saft einer halben Limette oder Zitrone verrühren und auf dem Teig verteilen.

Den Lauch waschen, in Ringe schneiden und blanchieren, dann auf die Käse-Schmand-Mischung geben.

Zuletzt den Lachs in Streifen auf dem Blech verteilen. Bei 230°C ca. 10- 15 Minuten backen.

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