



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Spinat, Winterpostelein, Asiasalat, Kerbel, Barbarakraut, Koriander, Petersilie und Rucola aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Spinat - Lasagne

Spinatfüllung

600 g Spinat, Butter, etwa 200 g Speisequark, 150 g geriebener Käse (Parmesan, alter Bergkäse oder Gouda), Salz und Pfeffer

Spinat in heißer Butter zusammenfallen lassen, pürieren und in einer Schüssel mit Quark und Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten:

Lasagneblätter (trocken ca. 250 g), Öl oder Butter, Spinatfüllung, 150 g gehackte Tomaten (Glas), Salz und Pfeffer, Knoblauch, etwas Basilikum, 1/4l Milch, evtl. 1 Ei, 60 g geriebener Käse

Zubereitung:

Lasagneblätter in einer geölten oder gebutterten Reine auslegen. Die Hälfte der Spinatfüllung darüber verteilen und mit der nächsten Nudelschicht abdecken.

150 g gehackte Tomaten (Glas) salzen und pfeffern und mit zerquetschtem Knoblauch und Basilikum würzen. Die Tomaten über den Nudeln verteilen.

Das Ganze wieder mit Nudeln abdecken und den Rest der Spinatfüllung darüber geben. Jetzt wieder eine Nudelschicht darauf legen.

1 1/4l Milch mit Ei (geht auch ohne) und dem geriebenen Käse verquirlen. Salzen und pfeffern und dann über den Auflauf kippen. Alles ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180°C backen.

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