



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate, Rettich rot und weiß, Radieserl, Asiasalat, frische Knoblauchstangerl, Koriander, Petersilie und Rucola aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Eierbrot mit Rettich und Knoblauch

Zutaten:

2-3 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 fingerdicke Scheiben Vollkornbrot, 1 Knoblauchstange, Butter, 1-2 Rettiche, Apfel- oder Weißweinessig, Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Eier in einem Teller verschlagen. Salzen und pfeffern. Brotscheiben im Ei wenden und darin liegen lassen. Immer wieder wenden, bis die Eier aufgesaugt sind.

Knoblauch in Scheiben schneiden, in Butter leicht anbraten und aus der Pfanne fischen. Zur Seite stellen.

Rettich feinblättrig aufschneiden, salzen und mit Essig und Öl anmachen. Brotscheiben in der Pfanne bei milder Hitze in Butter beidseitig braten.

Die Brote auf dem Teller verteilen, die gebräunten Knoblauchscheiben über das Gericht streuen und Pfeffer darüber mahlen.

Mit einer Portion Rettichsalat servieren.

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