



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!