



Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Feldsalat, Winterpostelein, Asiasalat,  
Hirschhornwegerich

Diese Woche empfehlen wir:

## **Radicchionockerl**

---

### **Zutaten:**

1 Radicchio, Salz, Butter, 6 EL Semmelbrösel, 2 Eier, Weizenmehl, Salz  
und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Radicchio fein aufschneiden und in Butter bissfest weich dünsten. Salzen  
und pfeffern.

Die Hälfte der Semmelbrösel dazugeben. Alles abkühlen lassen. Die  
verschlagenen Eier und so viel Mehl dazugeben, dass ein gut formbarer  
Teig entsteht.

Auf einer bemehlten Fläche zu etwa 3 cm dicken Strängen ausrollen und  
etwa 5 cm lange Stücke abschneiden. Zu Nocken formen. In siedendem  
Wasser so lange garen, bis sie hochkommen und sich umdrehen.

Inzwischen die Semmelbrösel in der restlichen Butter anrösten. Die  
gegarten Nocken in den Bröseln wälzen und in eine Reine geben.

Mit heißer Butter beträufeln und mit Käse bestreuen und mit Salat  
servieren.

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