



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat und Winterpostelein aus Eigenanbau stammt.

Diese Woche empfehlen wir:

Bunter Wirsing

Zutaten:

1 mittelhoher grüner Wirsing, 2 Gelbe Rüben, ½ Sellerieknolle, 1 Rote Rübe, 2-3 kleine Rübchen, eventuell 1 Petersilienwurzel, Oliven – oder Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Muskat, eventuell Weißweinessig, fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Wirsing vierteln, Strunk herausschneiden und ebenso wie das andere Gemüse in feine Streifen schneiden. Um das Gemüse nicht zu sehr einzufärben, kann man die Streifen der Roten Rübe für kurze Zeit in Wasser legen, damit die Farbe ein wenig auslaugt.

Zuerst die Rübenstreifen in Öl anbraten, dann den geschnittenen Wirsing dazugeben und nur so lange schmoren, bis alles bissfest ist.

Immer wieder durchschaufeln. Salzen, pfeffern und am besten mit frisch geriebenem Muskat würzen. Wer will, kann noch mit ein bisschen Weißweinessig abschmecken.

Mit Petersilie bestreuen und kurz vor dem Servieren erneut durchschaufeln.

Passt gut zu Kartoffelgerichten wie Gnocchi, Bratkartoffeln und Püree und zu klassischen Fingernudeln.

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