



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und getrocknete Pepperoni aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Überbackener Chicoree

Zutaten:

4 Chicoree, Butter, 1 Becher Sauerrahm (oder Sahne), ca. 40 g Frischkäse, Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Chicoree der Länge nach halbieren und Chicoreehälften von beiden Seiten in Butter braten. Eventuell etwas Wasser zugeben.

Sauerrahm und Frischkäse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wenn der Chicoree weich, aber noch bissfest ist, die Käsesoße über den Schnittflächen der Chicoreehälften verteilen und mit dem Rücken eines Löffels in die Zwischenräume der Blätter ein wenig eindrücken.

Noch einmal erwärmen oder überbacken. Schmeckt gut zu gekochten Kartoffeln.

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