

avanti!andi

Der wöchentliche Lieferservice der Biogärtnerei an der Isen
Gemüse und Obst aus kontrolliert – biologischem Anbau

BIOGÄRTNEREI
an der Isen



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

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

Diese Woche empfehlen wir:

Spinatknödel

Zutaten:

5 alte Semmeln, 1/8 l Milch, ca. 500 g Spinat, 2 Eier, 60 g Butter, 50 g klein gewürfelter Bergkäse, Salz und Pfeffer, Semmelbrösel, ein paar Salbeiblätter, Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Semmeln klein würfeln oder feinblättrig schneiden. Mit heißer Milch übergießen

Spinat in wenig heißer Butter zerfallen lassen und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Dann pürieren und unter den Knödelteig mischen.

Verschlagene Eier und Bergkäse (kann auch weggelassen werden) in die Masse einarbeiten. Salzen und pfeffern. Falls die Masse zu weich wird, Semmelbrösel einarbeiten.

Mit nassen Händen runde Knödel formen und in siedenden Wasser so lange ziehen lassen, bis sie sich umdrehen.

Salbeiblätter klein hacken. Restliche Butter schmelzen und Salbei dazugeben. Salzen und einmal aufschäumen lassen. Anschließend die Knödel mit der Butter beträufeln.

Wer will, kann einen Klacks dicker Tomatensoße dazu reichen. Bei Tisch mit geriebenem Käse bestreuen.

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