



Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Feld – und Schnittsalat, Winterpostelein, Barbarakraut, Spinat, Rucola, Petersilie und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Fenchelcremesuppe

Zutaten:

3 große, festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln,
3 Zwiebeln, 1-2 Fenchelknollen (ca.500-600g), 800ml Gemüse-
oder Fleischbrühe, 3 Eier, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, die Zwiebeln und die Fenchelknollen säubern und alles in große Würfel schneiden. Alles mit der Brühe in einen Topf geben und 25 Minuten dünsten.

Die rohen Eier in einen Mixer geben, kurz verrühren. Die Hälfte des bereits gegarten Gemüses aus der Brühe holen, zu den Eiern dazugeben und ebenfalls pürieren.

Die cremige Masse zurück zu den Kartoffel– Gemüsewürfeln in den Topf füllen, erwärmen, aber nicht mehr Kochen lassen. Eventuell noch etwas Brühe dazu gießen.

Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Schmeckt kalt und warm.

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