



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Spinat, Winterpostelein, Asiasalat, Kerbel, Barbarakraut, Koriander und getrocknete Pepperoni aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Spitzkohl mit Roquefortsauce

Zutaten: für ca. 4 Personen

1 Spitzkohl, 3 Tomaten, 100g Blauschimmelkäse (Roquefort), 100 g Crème fraîche, 1 EL Butter oder Rapsöl, 200ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Kohl waschen und in Streifen schneiden.

Butter oder Öl im Topf erhitzen und den Kohl darin kräftig anbraten.

Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und im geschlossenen Topf ca. 15 Minuten schmoren lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Die Tomaten würfeln (nach Belieben vorher häuten) und den Käse ebenfalls klein würfeln.

Die Tomaten, den Käse sowie die Crème fraîche unter den Kohl mischen und in ca. 3 Minuten zugedeckt heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Nudeln oder Bratkartoffeln oder der Kohl dient als Beilage zu gebratenem Fleisch oder Würsten.

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