avanti!andi

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

Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

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

Diese Woche empfehlen wir:

Mangoldlasagne

Zutaten:

600 g Mangold, 250 g Lasagneblätter, eine Dose (400 ml) Tomatenpolpa, 2 Knoblauchzehen, 250 ml Sahne, ½ Tasse Milch, 3EL Sauerrahm, 150 g geriebener Parmesan (oder anderer würziger Hartkäse), Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mangold waschen, die Blätter in wenig Wasser bissfest dünsten. Stiele und Blätter klein schneiden, salzen, pfeffern und mit einem Hauch Muskat würzen.

Die Tomatenpolpa mit geschnippelten Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Boden einer Auflaufform mit 2 EL Olivenöl ausgießen und ein paar EL Tomatenpolpa darauf verteilen; mit einem Drittel der Nudelblätter auslegen.

Die Hälfte des Mangolds über den Lasagneblättern verteilen. Die Hälfte der restlichen Tomatenpolpa darauf geben. 2 EL geriebenen Käse darüber streuen. Die Sahne mit dem Sauerrahm und mit einer halben Tasse Milch verrühren.

Diesen Guss zur Hälfte über den Mangoldschütten. Mit Lasagneblättern abdecken und das Ganze wiederholen.

Den Rest der Sahnemilch am Schluss über die oberste Lasagneschicht schütten. Mit Käse bestreuen, und wer will, kann noch Butterflöckchen aufsetzen. Bei etwa 200°C im Backrohr ca. 40 Minuten backen. Mit Salat servieren.

Wichtig ist, dass die Lasagneblätter gut Flüssigkeit bedeckt sind.

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