

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, Spinat, Winterpostelein, Asiasalat, Kerbel, Barbarakraut, frische Knoblauchstangerl, Koriander, Petersilie und Rucola aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Spaghetti mit Rucola

Zutaten:

400g Spaghetti, 4 Tomaten oder 200g gehackte Tomaten aus dem Glas oder Dose, 100 g Rucola, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchstangerl, 2-3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Spaghetti al dente kochen. Inzwischen die Tomaten überbrühen, schälen und klein hacken. Oder Glas bzw. Dose öffnen und die Tomaten abtropfen lassen.

Rucola klein schneiden und zusammen mit 3 EL Öl unter die Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchstangerl klein aufschneiden, in Öl leicht anbräunen, Mandeln dazugeben, kurz rösten und die abgetropften Nudeln untermischen.

Bei Tisch die Tomaten-Rucola-Mischung unter die Spaghetti heben.

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