

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 Salate aller Art, Radieserl, Rettiche, Spinat, Rucola, Petersilie und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Spinatravioli

Für den Nudelteig

Zutaten:

100 g Hartweizengrieß, 150 g Weizenmehl Type 1050, 2 Eier, Salz

Zubereitung:

Aus Grieß, Mehl, Eiern und Salz einen Nudelteig kneten. Nach Bedarf ein wenig Wasser einarbeiten.

Den Teig am besten 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche bearbeiten.

Für die Spinatfüllung

Zutaten:

600 g Spinat, Butter, etwa 200g Speisequark, 150 g geriebener Käse (Parmesan, alter Bergkäse oder Gouda), Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Spinat in heißer Butter zusammenfallen lassen, pürieren und in einer Schüssel mit Quark und Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Ravioli:

Nudelteig wie oben herstellen. Kreise ausstechen, einen Klacks Füllung in die Mitte setzen, zuklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

In siedendem Wasser gar ziehen lassen. Entweder wie Tiroler Schulzkrופן mit heißer Butter und geriebenem Käse servieren, oder wie Ravioli mit einer Tomatensoße.

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