



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

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

---

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Lauch, Feldsalat, Kerbel, Schnittsalat, Rucola und Petersilie, Rucola, Knoblauchstangen, Schnittlauch, Rettich und Hirschhornwegerich

Diese Woche empfehlen wir

## Gebeizter Rettich

---

### Zutaten:

1 weißer Rettich, 1/8 l Wasser, 1/8 l Weißweinessig, 2 EL Honig, Salz, Pfeffer, 1 bis 2 getrocknete, scharfe Peperoni, Sojasoße

### Zubereitung:

Den Rettich feinblättrig aufschneiden.

---

Wasser, Essig und Honig miteinander verrühren, salzen, pfeffern und mit den Peperoni kurz aufkochen.

---

Mit Sojasoße abschmecken. Eventuell etwas mehr Wasser oder Honig dazugeben. Die Mischung heiß über die Rettichscheiben gießen. Mindestens eine ¼ Stunde stehen lassen.

---

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln oder gebratenen Tofu.

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