

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, Kohlrabi, Rettiche, Spinat und Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Kartoffeln mit Koriander

Zutaten:

500 g Kartoffeln, 1 Bund Koriandergrün, 3 Knoblauchzehen, Meersalz, Pfeffer (am besten frisch gemahlen), Zitronensaft, Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Kartoffeln Schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Koriander hacken. Die Knoblauchzehen mit Salz zu einer Paste zerdrücken. Das überschüssige Fett aus der Pfanne dazugeben. Koriander, Knoblauchpaste und Pfeffer kurz in der Pfanne dünsten, die Kartoffelwürfel wieder zugeben und alles vermengen .

Die Kartoffeln nun in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft abschmecken. Evtl. noch mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Kalt mit Fladenbrot servieren

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