



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Schnittsalat, Kohlrabi, Kräuter, Knoblauchstangen, Mangold, Weißkraut, Staudensellerie, Gurken, Erdbeeren, Rote Rüben, Fenchel, Zwiebelbund und Rettich

Diese Woche empfehlen wir

## Weißkrautauflauf mit Polenta

### **Zutaten:**

1 Kopf Weißkraut (ca. 1 kg), Salz, 2 Gelbe Rüben, 3 EL weiche Butter, 2 Knoblauchzehen, 300 g Schafskäse, schwarzer Pfeffer, Polenta

### **Grundrezept Polenta**

300g Maisgries, Salz, ca. 1,5 l Wasser

Maisgries unter Rühren in das kochende Salzwasser einstreuen und bei wenig Hitze in etwa ½ Stunde zu einem weichen Brei kochen. Immer wieder umrühren!

### **Zubereitung:**

Gelbe Rüben in Scheiben schneiden. Weißkraut in Streifen schneiden. In einer Reine 1 EL Butter zerlassen, die Gelben Rüben und das Kraut leicht anschmoren und mit wenig Wasser bissfest weich dünsten. Eventuell etwas Wasser hinzufügen (das Gericht soll saftig, aber nicht suppig sein).

Inzwischen den Backofen vorheizen. Zerdrückten Knoblauch, weiche Butter und Schafskäse vermischen und mit ein paar Löffel Kochwasser flüssig-cremig rühren. Pfeffern, eventuell salzen, aber vorsichtig da der Schafskäse schon sehr salzig sein kann.

Die Creme über die Kraut- und Rübenmischung verstreichen und alles ca. 20 Minuten bei etwa 200 °C garen.

Auf vorgewärmten Tellern ungefähr 1 cm dick die Polenta verstreichen und jeweils eine Portion Auflauf darauf verteilen.

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