



Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Kohlrabi, Kräuter, Mangold, Weißkraut, Sellerie, Bohnen, Cherrytomaten, Grüner Paprika, Gurken, Lauch, Auberginen, Himbeeren, Rote Rüben, Zwiebelbund, Zucchini und Rettich

Diese Woche empfehlen wir

Spaghetti alla Gorgonzola mit Stangensellerie

Zutaten: für ca. 4 Personen

1 Stangensellerie, 500g Spaghetti, 1 kleine Zwiebel, etwas Milch, 150g Gorgonzola, 300g Ricotta, Butter, Salz

Zubereitung:

Den Stangensellerie waschen, in feine Ringe schneiden und die Zwiebel fein hacken. Beides in etwas Butter weich dünsten.

Gorgonzola mit Ricotta, Milch und dem gedünsteten Gemüse pürieren.

Die Spaghetti al Dente kochen. Die Käse-Gemüsesauce erhitzen, mit den Nudeln mischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

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