



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate, Rettich weiß, frischer Knoblauch, Weißkraut, Fenchel, Kräuter, Mangold, Zwiebelbund, Gemüsezwiebel, Bohnen, Gurken, Rote Rüben, Johannisbeeren, Himbeeren, Cherrytomaten und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Zucchini-Käse-Pflanzerl

Zutaten:

250 g Zucchini, 250 g (mehlige) Kartoffel, 150 g Bergkäse oder Emmentaler), 250 g altbackene Semmeln, 1 Schnittlauch, 3 Eier, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, 3 – 5 EL Mehl, 2-4 EL Öl

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, putzen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob raspeln.

Die Zucchini in ein Sieb geben, leicht salzen, durchmischen und abtropfen lassen.

Kartoffeln weichkochen, schälen und fein zerquetschen.

Den Käse und die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch klein hacken.

Die abgetropften Zucchini leicht ausdrücken, mit den zerquetschten Kartoffeln, dem Käse, den Semmeln und den Schnittlauch in eine Schüssel geben, Eier hinzufügen und die Masse gut durchmischen. Alles 20- 30 Minuten ruhen lassen, damit die Semmeln gleichmäßig durchfeuchtet werden.

Anschließend mit Muskatnuß, Pfeffer und Salz würzen. Bei Bedarf mit etwas Mehl binden.

Aus dem Teig mittelgroße Knödel formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knödel hineingeben und mit einer Gabel flach drücken und 2 – 3 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Heiß oder kalt mit Saisonsalaten servieren.

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