



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, Paprika, Mangold, Zwiebelbund, Gemüsezwiebel, Bohnen, Gurken, Rote Rüben, Johannisbeeren, Himbeeren, Tomaten und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Fazzoletti mit Lauch

Lauchfüllung

Ca. 600 g Lauch, Butter, 200g Quark, 100g geriebener Bergkäse, Salz und Pfeffer

Lauch putzen, klein schneiden und in Butter bissfest weich dünsten. Noch warm mit dem Quark und dem Bergkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht abkühlen lassen. Nudeln sofort füllen oder einstreichen.

Zutaten:

Fazzoletti (Teigplatten aus 300g Hartweizengrieß, Weizenmehl Type 1050 und 3 Eiern), Butter, Salbei, Salz und Pfeffer, 4 EL Tomatensoße;

Zubereitung:

Aus Grieß, Mehl, Eiern und Salz einen Nudelteig kneten. Nach Bedarf ein wenig Wasser einarbeiten. Den Teig am besten 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

Anschließend rechteckige Teigplatten (ca. 16x16 cm) ausschneiden.

Die Fazzoletti im siedenden Wasser köcheln lassen, bis sie nach oben kommen. Aufpassen, dass sie nicht am Topfboden anlegen. Daher vorsichtig umrühren!

Die Nudeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auslegen. Mit der Lauchfüllung bestreichen und wie ein Taschentuch zweimal zusammenfalten.

Butter erhitzen und mit klein gehacktem Salbei, Salz und Pfeffer würzen. Fazzoletti auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der heißen Butter übergießen und im vorgeheizten Backrohr kurz überbacken. Mit 1 EL heißer Tomatensoße servieren.

„Fazzoletti“ sind eigentlich Taschentücher; im kulinarischen Bereich meint man damit quadratische Nudelplatten, die als handgemachte Eiernudeln am besten sind. Wer zum Nudelmachen keine Zeit und Lust hat, kauft sich Lasagneplatten. Die al dente gegarten Platten mit der Füllung einstreichen und 3 oder 4 Schichten übereinanderlegen

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