



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
[www.gaertnereianderisen.de](http://www.gaertnereianderisen.de)

---

Liebe KundInnen,

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

Diese Woche empfehlen wir:

## Grüne Nudeln mit Fenchel und Schafskäse

---

**Zutaten:** für ca. 4 Personen

250 g grüne Bandnudeln, 200 g Schafskäse, ca.500 g Fenchelknollen, 200 ml Milch, 100ml Sahne, Butterschmalz, evtl. angebratene Speckwürfel, Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Nudeln mit etwas Salz kochen. Den Fenchel waschen und in kleine Streifen schneiden.

---

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelstreifen ca. 2 Minuten andünsten, dann mit Milch und –sahne ablöschen und etwas einkochen lassen.

---

Wenn die Nudeln gar sind, den gewürfelten Schafskäse unter den Fenchel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

Wer will, kann noch angebratene Speckwürfel über die Nudeln streuen.

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