



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, Paprika, Lauch, Zuckermais, Fenchel, Kräuter, Paprika, Mangold, Zwiebelbund, Gemüsezwiebel, Bohnen, Gurken, Rote Rüben, Tomaten und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Paprika in Tomatensoße

Zutaten:

2-3 Paprikaschoten, 2-3 Knoblauchzehen, Olivenöl, 5-6 reife Tomaten, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Paprika in Stücke brechen und in Olivenöl anbraten. Den klein geschnittenen Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

Die Tomaten klein hacken. Zum Paprika geben.

Alles salzen und pfeffern und so lange köcheln lassen, bis die Paprikaschoten weich sind. Passt zu Nudeln, Reis und Polenta.

Nach Geschmack kann diese Grundsoße natürlich variiert werden, also mit Rosinen geschmort oder mit Essig abgeschmeckt werden. Oder man kocht sie wie ein „Letscho“ mit Zwiebeln und scharfer Wurst. Schmeckt auch kalt.

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