



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate, Paprika, Lauch, Zuckermais, Fenchel, Kräuter, Paprika, Mangold, Zwiebelbund, Gemüsezwiebel, Bohnen, Gurken, Rote Rüben, Tomaten und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Kürbis-Käse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln

Zutaten:

Fruchtfleisch von ca. 500 g Kürbis, 100 ml Brühe, 450 g Mehl, 2 Eier, 50 g Butter, 3 Zwiebeln, 1 Prise Zucker, 250 g geriebener Emmentaler, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kürbis klein würfeln und in der Brühe etwa 15 Minuten weich dünsten.

Den gekochten Kürbis pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Kürbispüree mit Mehl und Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Butter in einer Pfanne hell bräunen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in der Hälfte der Butter mit einer Prise Zucker bräunen.

Teig mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche steigen, und lagenweise mit dem geriebenen Emmentaler in eine Auflaufform schichten.

Zwischendurch in den auf 160°C vorgeheizten Backofen stellen. Dann die Oberfläche ebenfalls mit Käse überbacken.

Zum Schluss die übrige Butter darüber träufeln lassen und die gebräunten Zwiebeln darauf verteilen.

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