



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Schnittsalat, Fenchel, Kohlrabi, Kräuter, Mangold, Sellerie, Bohnen, Tomaten, Paprika, Auberginen, Rote Rüben, Himbeeren, Zwiebelbund, Rettich, Grün – und Schwarzkohl, Broccoli, Kürbisse, Physalis

Diese Woche empfehlen wir

Roter-Rüben-Gratin

Zutaten:

Ca. 500 g Rote Rüben, Salz, Pfeffer, Öl, Balsamico, 1 Becher Sauerrahm, ca. 50 g Frischkäse, 1 Semmel, 2-3 EL Semmelbrösel, 1 EL geriebener Käse;

Zubereitung:

Rote Rüben bissfest weich dünsten und in dünne Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern, mit 2 EL Öl vermischen und ein paar Spritzern Essig abschmecken.

Eine Reine mit Öl austreichen und die Roten Rüben einschichten. Sauerrahm mit dem Frischkäse verrühren, über die Roten Rüben verteilen und glattstreichen.

Die Semmel kleinwürfeln, über den Sauerrahm verteilen und ein wenig eindrücken. Semmelbrösel mit dem Käse mischen und darüber streuen.

Das Ganze im Backrohr bei 180°C so lange backen, bis alles schön goldbraun ist.

Mit Salat servieren.

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