



Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Schnitt - und Feldsalat, Fenchel, Kohlrabi, Kräuter, Sellerie, Tomaten, Paprika, Rote Rüben, Grün – und Schwarzkohl, Broccoli, Blumenkohl, Kürbisse, Puntarella, Physalis

Diese Woche empfehlen wir

Schwarzkohl auf gerösteten Brotscheiben

Zutaten:

Schwarzkohl, Knoblauch, Bauernbrot, Salz und Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Schwarzkohl putzen (evtl. vom Strunk befreien, die Mittelrippe der Blätter kann man aber verwenden) und in wenig Wasser (am besten mit einer Brühe) ca. 30 Minuten weich dünsten und klein hacken. Salzen und pfeffern.

Brotscheiben rösten (oder toasten) und mit Knoblauch einreiben, mit Kohl belegen und mit reichlich Öl beträufeln. Zur Vorspeise oder als Imbiss servieren.

Tipp: Man kann den mit Knoblauch und Peperoni geschmorten Schwarzkohl auch unter Spagetti mischen. Wer will, kann noch ein paar Löffel gehackte Tomaten mitschmoren (dann wird es auch nicht zu trocken). Dazu reicht man geriebenen Käse.

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