



Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Feldsalat,  
Winterpostelein, Fenchel, Kohlrabi, Kräuter, Sellerie, Tomaten,  
Paprika, Grün – und Schwarzkohl, Blumenkohl, Kürbisse,  
Puntarella, Physalis

Diese Woche empfehlen wir

## **Kartoffeln mit Koriander**

---

### **Zutaten:**

500 g Kartoffeln, 1 Bund Koriandergrün, 3 Knoblauchzehen, Meersalz,  
Pfeffer (am besten frisch gemahlen), Zitronensaft, Öl zum Frittieren

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln Schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen  
und die Kartoffelwürfel darin frittieren. Herausnehmen und auf  
Küchenkrepp abtropfen lassen.

---

Koriander hacken. Die Knoblauchzehen mit Salz zu einer Paste  
zerdrücken. Das überschüssige Fett aus der Pfanne dazugeben.  
Koriander, Knoblauchpaste und Pfeffer kurz in der Pfanne dünsten, die  
Kartoffelwürfel wieder zugeben und alles vermengen .

---

Die Kartoffeln nun in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft  
abschmecken. Evtl. noch mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

---

Kalt mit Fladenbrot servieren

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