



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

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!