



Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate, Paprika, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Grün / Schwarzkohl Kräuter, Paprika, Puntarella, Gemüsezwiebel, Kürbisse, Rosenkohl, Sellerie, Tomaten und Kohlrabi aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Radicchionockerl

Zutaten:

1 Radicchio, Salz, Butter, 6 EL Semmelbrösel, 2 Eier, Weizenmehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Radicchio fein aufschneiden und in Butter bissfest weich dünsten. Salzen und pfeffern.

Die Hälfte der Semmelbrösel dazugeben. Alles abkühlen lassen. Die verschlagenen Eier und so viel Mehl dazugeben, dass ein gut formbarer Teig entsteht.

Auf einer bemehlten Fläche zu etwa 3 cm dicken Strängen ausrollen und etwa 5 cm lange Stücke abschneiden. Zu Nocken formen. In siedendem Wasser so lange garen, bis sie hochkommen und sich umdrehen.

Inzwischen die Semmelbrösel in der restlichen Butter anrösten. Die gegarten Nocken in den Bröseln wälzen und in eine Reine geben.

Mit heißer Butter beträufeln und mit Käse bestreuen und mit Salat servieren.

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