



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

Wirsinglasagne

Zutaten:

1 mittlerer Wirsingkopf, Salz, Pfeffer, 1 Dose (ca. 400 g) gehackte Tomaten, 1 – 2 Zehen Knoblauch, Olivenöl, 250 g Lasagneblätter, Muskat, 150 g geriebener Parmesan (oder anderer würziger Hartkäse), 250 ml Sahne, 3 EL Sauerrahm, Milch

Zubereitung:

Wirsing zerteilen, Strunk herausschneiden und die Blätter in wenig wasser bissfest dünsten. Salzen und pfeffern.

Die Tomaten mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Boden einer Auflaufform mit 2 EL Olivenöl ausgießen und mit den Nudelblättern auslegen. Ein paar EL von den Tomaten darauf verteilen.

Den Wirsing klein schneiden und die Hälfte davon über den Nudeln verteilen. Mit Muskat würzen, 2 bis 3 EL geriebenen Käse darüber streuen.

Die Sahne mit dem Sauerrahm und ½ Tasse Milch verrühren. Ein drittel von diesem Guss über den Wirsing schütten.

Alles mit Lasagneblättern abdecken und das Ganze wiederholen. Den Rest der Sahnemilch am Schluss über die oberste Lasagnesicht schütten. Wichtig ist, dass die Lasagneblätter gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

Mit Käse bestreuen. Wer will, kann noch Butterflöckchen aufsetzen. Bei etwa 200 °C im Backrohr etwa 40 Minuten backen. Mit Salat servieren.

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