



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, Kräuter, Tomaten, Grüner Paprika, Grün – und Schwarzkohl, Kürbisse, Puntarella, Rosenkohl

Diese Woche empfehlen wir

Rosenkohl in Currysauce mit Apfel

Zutaten:

400 g Rosenkohl, Salz, 30 g Butter, 2 TL Mehl, 2 TL Currypulver, 1/4l Gemüsebrühe, 100 g Crème fraîche, 2 TL Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker, 1 Apfel

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15-20 Min. garen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Currypulver darin kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Crème fraîche zugeben, aufkochen lassen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Alles ca. 5 Minuten kochen lassen.

Den Apfel waschen, würfeln und zusammen mit dem abgetropften Rosenkohl in die Sauce geben.

Dazu passen Schweinefilet und/oder Pellkartoffeln.

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