



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Feldsalat, Winterpostelein, Asiasalat,
Hirschhornwegerich

Diese Woche empfehlen wir:

Kürbisschnitzel mit Zitronenpanade

Zutaten:

1 mittelgroßer Butternut oder anderer Kürbis, Salz und Pfeffer, 1 Zitrone,
1 Tasse Semmelbrösel, Mehl, Ei, 2-3 Knoblauchzehen, Öl

Zubereitung:

Butternut in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden, die Schale abschälen und
die Scheiben bissfest weich dünsten. Salzen und pfeffern und mit
Zitronensaft beträufeln.

Die Schale der Zitrone fein abreiben und mit den Semmelbröseln mischen.
Butternutscheiben in Mehl, verquirltem Ei und der Zitronenpanade wenden.

Knoblauch in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Sobald er braun
wird, herausfischen; jetzt die Schnitzel mit sanfter Hitze im aromatisierten
Öl goldgelb ausbacken. Erneut mit Zitronensaft beträufeln und den
Knoblauch darauf verteilen.

Mit z.B. Kartoffelsalat oder Kartoffelpüree servieren.

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