

# avanti!andi

Der wöchentliche Lieferservice der Biogärtnerei an der Isen  
Gemüse und Obst aus kontrolliert – biologischem Anbau

**BIOGÄRTNEREI**  
*an der Isen*



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
[www.gaertnereianderisen.de](http://www.gaertnereianderisen.de)

---

Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Petersilie und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

## Panierte Champignons

---

**Zutaten:** ca. 200 g Champignons, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung:**

Pilze putzen, größere gegebenenfalls halbieren.

---

Das Ei mit Salz, Pfeffer und Muskat aufschlagen. Die Pilze darin wenden, bis alle gut mit der Eiermasse bedeckt sind.

---

Semmelbrösel nach Geschmack würzen und die Champignons darin wenden.

---

In einer aufgeheizten Friteuse für ca. 3-4 Minuten goldbraun ausbacken oder alternativ dazu eine Pfanne ca. 2cm mit Öl ausgießen und die Pilze darin backen. Sofort servieren!

---

Dazu passt Kräuter- oder Olivenquark

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