



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

normalerweise heißt es ja „Alles neu macht der Mai“. Bei uns wird sich allerdings bereits im April einiges was unseren Lieferservice angeht verändern bzw. erneuern.

Die Stadt Dorfen hat für Ende März / Anfang April die Sperrung der B15 über die Isenbrücke voraussichtlich für mindestens ein halbes Jahr angekündigt. Zusätzlich wird im April der Bahnübergang in Kloster Moosen wegen Bauarbeiten für ca. 1 Monat ebenfalls gesperrt. Deshalb müssen wir den Tourenplan für die Lieferungen vor allem für Dorfen neu zusammenstellen, damit wir unnötige und umständliche Lieferwege vermeiden. Dies hat zur Folge, dass sich die gewohnten Lieferzeiten verändern werden. Dabei kann es sich bei einigen um ein paar Minuten aber bei anderen eben auch um eine halbe Stunde oder länger handeln. Aufgrund des zu erwartenden „Verkehrschaos“ wird es auf jeden Fall zu späteren Lieferzeiten für alle kommen. Wir hoffen aber, dass sich nach ein paar Lieferungen wieder eine gewisse Routine einstellen wird.

Alle diejenigen, die aufgrund unserer Tourenumstellung besonders betroffen sind werden aber noch direkt von uns informiert.

Neu wird sein, dass wir ab diesem April eine Lieferpauschale von 2,-€ pro gelieferte Kiste erheben. Wir hoffen auf Ihr geteiltes Verständnis und darauf, dass Sie uns trotzdem als Kunde und Kundin erhalten bleiben!

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

Crêpes mit Kerbel

Zutaten: für ca. 4 Personen

125g Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, ¼ Liter Milch, 1/8 Liter Wasser, 1 Prise Salz, 3 EL Butter, Butterschmalz o. ä. zum Braten, 1 Bund Kerbel, 3 EL Zucker, 2 EL Butter

Zubereitung:

Aus Mehl, Eier, Eigelb, Milch, Wasser und der Prise Salz einen Teig zubereiten und diesen etwa 20 Minuten stehen lassen, damit das Mehl quellen kann.

Den Kerbel waschen, gut trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter, den Zucker und den Kerbel in einer Schüssel miteinander verrühren.

In einer Crêpes-Pfanne wenig Butterschmalz erhitzen. Mit einem Schöpflöffel wenig Teig hineingießen und durch Bewegen in der Pfanne verteilen. Etwa 1 ½ Minuten backen und dann die Crêpes wenden.

Auf die fertig gebackenen Seite nun das Butter-Zucker-Kerbel-Gemisch streichen und so lange backen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann die Crêpes halbmondförmig übereinander falten und so lange warm halten, bis alle fertig gebacken sind – Rasch servieren.

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