



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

wie jedes Jahr legt unser Lieferservice am Dienstag nach dem Ostermontag eine kleine Pause ein.

Die Lieferung am 19. April entfällt.

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

Fenchel überbacken

Zutaten: für ca. 4 Portionen

ca. 2 Knollen Fenchel, Salz, 1 TL Zitronensaft, 200 g Mascarpone, 4 EL Sahne, 150 g Parmaschinken (kann man auch ohne machen), Pfeffer, 4 Tomaten,
1 Kleine Zwiebel (besser wäre noch eine Schalotte), 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Fenchel putzen, Knollen waschen, halbieren und die einzelnen Blätter ablösen. Wasser mit Salz und Zitronensaft zum Kochen bringen und den Fenchel 5 bis 10 Minuten darin garen.

Backofen auf 225°C vorheizen. Mascarpone und Sahne verrühren. Parmaschinken in Streifen schneiden, unter die Mascarponecreme heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten halbieren und in Würfel schneiden. Die Schalotte/ Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zwiebel mit den Tomatenstücken in erhitzten Olivenöl anbraten und alles in Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tomaten-Zwiebel-Sugo in eine gefettete Auflaufform füllen, Fenchelscheiben darauflegen, mit Mascarponecreme abschließen und ca. 10-15 Minuten im Ofen überbacken.

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