



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Rettich, Lauch, Salate und Petersilie aus Eigenanbau stammen.

## Rettich mit Sauerrahm und gerösteten Knödelscheiben

---

### **Zutaten:**

Gekochte Knödel (Semmelknödel, Teigknödel, Spinatknödel oder Käseknödel), ca.2 Rettiche rot, Salz, Pfeffer, Apfelessig, Sonnenblumenöl, Sauerrahm oder Crème fraîche, Schnittlauch, Knödel, Butter, Öl

### **Zubereitung:**

Rettiche feinblättrig aufschneiden, salzen, pfeffern und mit Essig und Öl anmachen. Mit so viel Sauerrahm oder noch besser Crème fraîche mischen, dass ein schön sahniges Gericht entsteht. Mit Schnittlauch bestreuen.

---

Knödel (Semmelknödel, Teigknödel, Spinatknödel oder Käseknödel) in fingerdicke Scheiben schneiden und in Butter-Öl-Mischung bei milder Hitze beidseitig rösten.

---

Wichtig ist, dass die Knödel langsam anrösten und erst gewendet werden, wenn sie sich von selbst vom Pfannenboden lösen.

### **Info:**

*Früher wurde in Bayern auch warme Rettichsuppe gegessen, die im Wesentlichen aus einer Einbrenne, Wasser, und geriebenen Rettich bestand. Suppeneinlage war in der Regel – natürlich- der Knödel. Heute kennen wir warme Rettichgerichte hauptsächlich aus der Küche Ostasiens. Da dieser Kulturkreis nicht über unsere bodenständigen Semmel -und Kartoffelknödel verfügt, wird dort der Rettich zu Bällchen aus Tofu, Reis, Kichererbsen und anderen Klassikern dieser wunderbaren Küche serviert.*

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