

# 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

---

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate aller Art, Radieserl, Rettiche, Spinat, Rucola und Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

## Fenchelpuffer

---

**Zutaten:** für ca. 4 Personen

2 Fenchelknollen, 3 Kartoffeln (das Verhältnis Fenchel zu Kartoffeln sollte gleich sein), 1 Ei, 2 EL Vollkornmehl, 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer, Bratöl und 500 g Naturjoghurt

**Zubereitung:**

Fenchel und Kartoffeln waschen, putzen und die Kartoffeln zusätzlich auch schälen.

---

Beides auf einer Reibe klein raspeln.

---

Ei, Mehl, Pfeffer und Salz dazugeben und alles zu einem Teig anrühren.

---

Öl in der Pfanne erhitzen und aus 1 EL Teig kleine Puffer ausbacken.

---

Die fertigen Puffer mit Joghurt servieren.

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