



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate, Kohlrabi, Lauch, Rhabarber, Radi, grüner Spargel, Knoblauchstangen, Koriander, Dill und Petersilie aus Eigenanbau stammen.

Gebeizter Rettich

Zutaten:

1 weißer Rettich, 1/8 l Wasser, 1/8 l Weißweinessig, 2 EL Honig, Salz, Pfeffer, 1 bis 2 getrocknete, scharfe Peperoni, Sojasoße

Zubereitung:

Den Rettich feinblättrig aufschneiden.

Wasser, Essig und Honig miteinander verrühren, salzen, pfeffern und mit den Peperoni kurz aufkochen.

Mit Sojasoße abschmecken. Eventuell etwas mehr Wasser oder Honig dazugeben. Die Mischung heiß über die Rettichscheiben gießen. Mindestens ¼ Stunde stehen lassen.

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln oder gebratenen Tofu.

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