



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Kohlrabi, Kräuter, Mangold, Weißkraut, Staudensellerie, Gurken, Lauch, Auberginen, Himbeeren, Rote Rüben, Fenchel, Zwiebelbund, Zucchini und Rettich

Diese Woche empfehlen wir

Rettich mit Sauerrahm und gerösteten Knödelscheiben

Zutaten:

Gekochte Knödel (Semmelknödel, Teigknödel, Spinatknödel oder Käseknödel),
ca.2 Rettiche, 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!