



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate, Kräuter, Gurken, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Kohlrabi, Fenchel, Weißkraut, Mangold, Erdbeeren, Rote Rüben, Gemüsezwiebel, Sellerie, Zwiebelbund, Radi, Lauch, Bohnen, Himbeeren und grüner Paprika aus Eigenanbau stammen.

Fenchelsalat mit getrockneten Tomaten

Zutaten:

Ca.300 g Fenchelknollen, Saft von einer ½ Zitronen, 1 Zehe Knoblauch, 1 Glas getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten, Kapern, kleine Gurke, kleiner Salat, Salz und Pfeffer, 2 EL grüne Oliven, Olivenöl

Zubereitung:

Fenchel putzen und in feine Scheiben hobeln. Mit dem Saft von ½ Zitrone und der zerquetschten Knoblauchzehe mischen.

Getrocknete Tomate ganz klein hacken und mit dem Fenchel mischen. Salzen und pfeffern. Mindestens ½ Stunde ziehen lassen.

Die Oliven, Kapern, Gurke und Salat unter den Fenchel mischen; alles mit Olivenöl beträufeln.

Mit Schafskäse oder weißem Presssack reichen, oder solo zur Vorspeise.

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