



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

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

Liebe KundInnen,

Dieses Jahr haben wir unsere Sommerpause „nach hinten“ in die Kw 35 und 36 auf Ende August/ Anfang September verschoben.

Da heuer der Feiertag am 15. August (Mariä Himmelfahrt) auf einen Montag fällt gibt es noch dazu eine kleine Pause zwischendrin.

Folgende Lieferungen entfallen: Di. der 16. 08. (wegen Feiertag am Vortag), Di. der 30. 08. und Di. der 06. 09. wegen Urlaub

Während der Lieferpausen der Abokiste laufen unsere Märkte in Dorfen (Unterer Markt: 8-18 Uhr) wie gewohnt weiter. Wir freuen uns auf einen Besuch bei uns auf dem Markt!

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.

Mangold-Tarte

Zutaten:

600 g Mangold, 200 g Gelbe Rüben, 200 Fenchel, Butter oder Olivenöl, 3 Eier, 2 Knoblauchstange, 200 g Quark, 120 g geriebener Hartkäse, Salz und Pfeffer, Mürbeteig

Mürbeteig

Ölteig: 200 g fein gemahlene Vollkornmehl (am besten Dinkel), Salz, 2 EL Olivenöl, 1/8 l Wasser

Mürbeteig mit Butter und Joghurt: 200 g fein gemahlene Vollkornmehl (am besten Dinkel), Salz, 35 g kalte Butter, 80 g Joghurt, 1/8 l Wasser

Mehl mit Salz vermischen und Öl und Wasser einkneten (Ölteig), oder die kalte Butter in Stückchen geschnitten zusammen mit dem Joghurt einarbeiten (Mürbeteig). Es sollte ein weicher, sanfter Teig entstehen. Also nach Bedarf noch 1 oder 2 TL Wasser einarbeiten. Der Teig sollte mindestens ½ Stunde zur Kugel gerollt und zugedeckt im Kühlschrank ruhen.

Wer einen richtig aromatischen Teig will und die versteckten Fette nicht scheut, kann bei der zweiten Variante anstelle des Joghurts eine Unmenge Butter (genauso viel wie Mehl) einarbeiten. Gesund und notwendig ist das nicht, schmeckt aber nicht übel.

Zubereitung:

Mangold (samt Stängel) und Fenchel klein und Gelbe Rüben in Scheiben schneiden.

Gelbe Rüben und Fenchel in Butter anschmoren, dann Mangold und ganz wenig Wasser dazugeben. Unter Rühren bissfest dünsten.

Eier verschlagen, zunächst mit den restlichen Zutaten und dann mit dem Gemüse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung auf dem vorgebackenen Teig verteilen und fertig backen.

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