



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.

Tomatenrisotto mit Sellerie

Zutaten:

300 g Risottoreis, ca. 300 g Sellerie, Olivenöl, 6 frische Tomaten, Wasser oder Brühe, Salz, Pfeffer, 1Bund Basilikum, Parmesan

Zubereitung:

Reis einweichen, ein paar Stunden stehen lassen. Sellerie grob raspeln und in Olivenöl kurz andünsten. Gut umrühren.

Die Tomaten klein hacken. Anschließend 1 bis 2 Gläser Wasser zu den Tomaten geben, salzen und pfeffern und einkochen lassen.

Jetzt den Reis, den Sellerie und das klein geschnittene Basilikum dazu, alles unter Rühren dünsten. Nur so viel Flüssigkeit hinzufügen, dass nichts anbrennt und der Reis bei kleiner Hitze köcheln kann.

Aufpassen: Immer wieder umrühren und Wasser oder Brühe nachgießen, bis der Reis fertig ist. Noch mal abschmecken und mit geriebenem Parmesan servieren

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