

avanti!andi

Der wöchentliche Lieferservice der Biogärtnerei an der Isen
Gemüse und Obst aus kontrolliert – biologischem Anbau

BIOGÄRTNEREI
an der Isen



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.

Folgende Lieferungen entfallen: 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.

Zuckermais püriert

Zutaten: für ca. 2 Personen

2 frische Maiskolben, 100 ml Milch (je nach Kolbengröße), Salz und Pfeffer,
1 TL Butter;

Zubereitung:

Die Maiskörner bis zum Ansatz mit einem Messer vom Kolben schneiden. In eine Pfanne geben, gut zur Hälfte mit Milch auffüllen (den Mais nicht bedecken, da sonst der Brei zu flüssig wird), mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt aufkochen, auf kleinem Feuer ca. 10- 15 Minuten köcheln lassen. Dabei mehrmals umrühren, damit der Mais gleichmäßig in der Milch kocht.

Vom Herd nehmen, evtl. noch etwas Butter dazu geben und pürieren.

Passt wunderbar als Beilage zu Fleisch vom Grill.

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