



Liebe KundInnen,

am 4.10. entfällt die Lieferung wegen des Feiertags am Vortag!

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

Fenchelsuppe mit Parmesan

Zutaten:

400 g Gemüsezwiebel, 600 g Fenchel, 1 Becher Schmand, 1 Kartoffel, 4 Knoblauchzehen, 80 g Parmesan, 1,5 l Gemüsebrühe, evtl. etwas Petersilie und Majoran, Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Fenchel, Gemüsezwiebel, Kartoffel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. In Olivenöl anbraten, bis alles etwas Farbe bekommt.

Nach und nach 1,5 l Gemüsebrühe zugeben und kochen bis das Gemüse durchgegart ist.

Den Schmand mit Gewürzen und Zitronensaft zugeben und abschmecken.

80 g geriebenen Parmesan dazu tun und zum Schluss mit dem Zauberstab alles verquirlen, nochmal alles abschmecken.

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