



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat und Winterpostelein aus Eigenanbau stammen.

Wirsing-Linsen-Auflauf

Zutaten:

300g Wirsing, 200g rote Linsen, 1 Zwiebel, 400g Fussili (Spiralnudeln), 200g Frischkäse, Olivenöl, 200ml Milch 100g Parmesan, Muskat, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Linsen in reichlich Wasser 5 Min. sprudelnd kochen, das Wasser abgießen.

Die fein gewürfelte Zwiebel in einer großen Pfanne in Öl andünsten, den in Streifen geschnittenen Kohl dazugeben, noch etwas Öl angießen und 5-10 Min. anbraten.

Die Nudeln al dente kochen und alle gekochten Zutaten in eine Auflaufform geben.

Milch und Frischkäse mixen, mit reichlich Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce über das gekochte Gemüse gießen und mit Parmesan bestreut im Ofen bei 200°C ca. 10 Min. goldbraun überbacken

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