

Angebote im Februar 2020

Allgäuer Rahmtorte 100 g 1,79 €
von der Käserei Champignon
Knoblauch oder natur

BALDAUF Wildblume 100 g 1,99 €
Schnittkäse aus Heumilch
Naturrinde mit Kräuter- und Blumenmischung

Rinderzwerchrippe 100 g 0,79 €

Putensalami 100 g 1,65 €

Vollwertsemeln von der Bäckerei Erhard
Urkrusterl, Kürbiskern- oder
Weizenvollkornsemmel 2 Stück 1,50 €

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.30 – 17.30 Uhr

Samstag 7.30 – 12.30 Uhr

Montag geschlossen

Tel.: 08406 918334, Fax: 08406 919040

E-Mail: gf@dorfladen-lippertshofen.de

www.dorfladen-lippertshofen.de



Spinat-Gnocchi mit Käsesauce

500 g vorw. festk. oder mehliges Kartoffeln

100 g Spinat (TK oder frisch)

100 g Stärkemehl

80 g Hartweizengrieß

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

Soße:

200 g Gorgonzola

100 g Mascarpone

150 ml Milch oder Sahne

Pfeffer, Muskat, wenig Salz

Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Kartoffeln dämpfen, schälen, durch die Presse drücken und auskühlen lassen. Aufgetauten Spinat fein hacken bzw. frischen Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und fein hacken. Kartoffeln mit Stärke, Grieß, Ei, Spinat und den Gewürzen vermengen. Eine lange 2 cm dicke Rolle formen und 1 cm breite Stücke abschneiden. Ein Geschirrtuch mit Mehl bestäuben, Gnocchi abschneiden, auf das Geschirrtuch legen und mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi dann ca. 1 Stunde trocknen lassen. Für die Soße alle Zutaten in einen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Danach abschmecken, nach Belieben Kräuter zugeben. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi einlegen und ca. 4 Minuten lang ziehen lassen. Sofort mit der Soße servieren. Alternativ können Sie auch Gnocchi aus dem Kühlregal verwenden.

AKTUELLES

Fleisch vom Angusrind gibt es am 14. Februar!

Die beliebte Bürgersprechstunde mit Frau Mickel findet am Unsinnigen Donnerstag, 20. Februar um 13.30 Uhr statt.

Unser Angebot am Unsinnigen Donnerstag:

1 Haferl Kaffee und einen Butterkrapfen für 2,99€!

FISCH

Am Aschermittwoch, 26. Februar, gibt es Forellen, Saiblinge, Lachsforellen – frisch und geräuchert.

Bitte bis 22. Februar vorbestellen!

Dinkelnudeln – verschiedene Sorten – von der Firma Berres eingetroffen!

Jetzt im Dorfladen erhältlich:

Schnäpse von der Brennerei Prinz

Alte Williams Christbirne, Alte Hauszwetschge, Alte Waldhimbeere, Hausschnaps, Honig Birnerla, Himberla

Das Dorfladenteam wünscht eine fröhliche Faschingszeit!

