

Schlankes Mairüben Süsspchen mit frischer Kresse



3 Karotten, 1 Steckrübe, ½ Zwiebel, 1 kleines Stück Sellerie Knolle;
2Eßl Butter, 1l Gemüsesuppe, 2 Lorbeerblätter;

Karotten, Steckrübe und Sellerie in Würfel schneiden.
Die Zwiebel schneiden und in etwas Butter glasig anbraten.
Mit Suppe aufgießen.

Zwei Lorbeerblätter dazugeben und solange kochen, bis die Zutaten weich sind.“

Dann fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Mit Kresse bestreuen und servieren.

Tipp: Man könnte dem Süsspchen eventuell mit einem Schuss Weißwein noch die gewisse Note verpassen.

Salzburger Gemüse

Die Beliebteste (Variante I)

Chinakohl
Karotten
Gelbe Rüben
Weißkraut
Kartoffel (eher festk.)
Mairübe
Muskatscheibe
Rote Rüben frisch gedämpft
Kohlsprossen
Kresse-Beet
Sortiment kann sich kurzfristig ändern

Frucht Abo

Topaz (Stmk.)
Conference Birne (Stmk.)

Brot der Woche

Bio Kamutbrot vom Obauer

Bio-Weckerl Quintett



Die Mairübe ist eine Rarität und wird bei uns nur selten angebaut. Sie ist eine Schlankmacherin, da sie fast gar kein Fett beinhaltet. Dafür viel Vitamin C und B Vitamine. Außerdem kann die winterliche Rübe auch roh gegessen für Salat fein gerieben werden.

Tipp von der Bäuerin:

Kohlsprossen können auch in einzelne Blättchen geteilt und als zarte Beilage serviert werden. Dazu einfach den Strunk entfernen und die Blätter in kochendem Wasser zwei Minuten lang kochen. Dann in Butter schwenken, würzen und gleich servieren. So schmecken die Kohlsprossen dezenter.

Wenn Sie ein Kohlsprossen Fan sind und die Knollen gerne im Ganzen verspeisen, haben wir auch einen Tipp für Sie: Damit die Kohlsprossen gleichmäßig gar werden, einfach oben quer einritzen und bissfest kochen.

Besuchen Sie uns auf



Salzburger Vitalkisterl – www.vitalkisterl.at – 0664 88 43 11 20 – info@vitalkisterl.at

Bestellungen und Änderungen für die Folgewoche nehmen wir bis spätestens Donnerstag 12:00 Uhr an.