



## Gutes von Oma

Die beliebtesten Salate von „Gutes von Oma“ können Sie ab sofort auf [vitalkisterl.at](http://vitalkisterl.at) bestellen.

Wer mehr über „Gutes von Oma“ erfahren möchte, findet auf unserer Facebook-Seite ein Interview mit der Gründerin Nathalie.

## REZEPT DER WOCHE

### Rote-Rüben-Risotto

Rote Rüben  
250g Risotto-Reis  
1 Stk Zwiebel  
2 Stk Knoblauchzehen  
1 Glas Rotwein  
0.5 l Suppe  
2 EL Butter  
1 Prise Salz und Pfeffer  
60g Parmesan (gerieben)  
Petersilie



*Für das Rote Rüben Risotto zuerst die Rüben in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in einem Topf mit Butter andünsten.*

*Rote Rüben zugeben und einige Minuten mit braten, Reis einrühren. Wenn er Reis glasig ist mit Rotwein ablöschen. Unter Rühren nach und nach die Suppe dazugeben, bis der Reis bissfest gegart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Parmesan einrühren und nochmals abschmecken, mit Petersile/Jungzwiebel garnieren.*

*Guten Appetit!*

## Salzburger Lagerkartoffel

Beste Salzburger Lagerkartoffel festkochend, unsortiert im 3Kg-Sack. Um 4,70 auf [vitalkisterl.at](http://vitalkisterl.at), telefonisch oder per mail.



## Inhalt

Vogel Salat  
Karotten  
Asiasalat  
Süßkartoffel  
rote Rübe  
Chicorée  
Äpfel (Stmk)  
Petersilie  
Jungzwiebelbund