

„Die Beliebteste“



Garten Plus Kisterl



„Gemüsetiger“



„Gemüsefrüchtchen“



Frucht-Abo

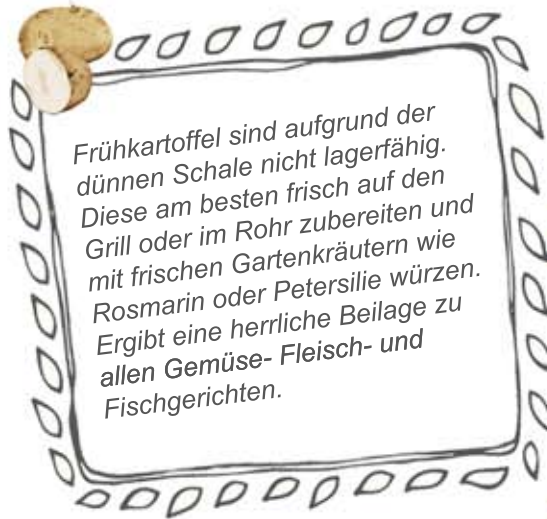


...ändern Sie Ihre Kisterlvariante gern nach Ihrem persönlichen Gemüseappetit.

(möglich bis Donnerstag 12:00 für die Folgewoche)

IDEEN AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

...weitere Rezeptideen finden Sie auf vitalkisterl.at



Frühkartoffel sind aufgrund der dünnen Schale nicht lagerfähig. Diese am besten frisch auf den Grill oder im Rohr zubereiten und mit frischen Gartenkräutern wie Rosmarin oder Petersilie würzen. Ergibt eine herrliche Beilage zu allen Gemüse- Fleisch- und Fischgerichten.



Ferienzeit ist Reisezeit.

Bitte denken Sie daran, Ihr Kisterl bis spätestens Donnerstag 12:00 zu pausieren. Spätere Änderungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen.

Stangensellerie aus dem Ofen

Stangensellerie
Ei
Schlagobers
Salz
Pfeffer
Käse
Salat



Stangensellerie ist als Getränk derzeit hoch im Kurs! Dazu einfach pressen und das hochbaisische Getränk genießen.
Oder wie in unserem Rezept als Ofengericht servieren.

Stangensellerie putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, dann kurz dünsten.
Die Selleriestangen abtupfen und in eine kleine Auflaufform schön schichten.
Ei, Schlagobers, Salz und Pfeffer verquirlen und den Guss über den Sellerie gießen.
Alles mit Käse bestreuen und bei 200 °C im Rohr überbacken.
Dazu servieren wir gerne Frühkartoffel und ertefrischen Salat mit Radieschen.
Übrigens, das schnelle Gericht schmeckt als Beilage auch zum Grillen super!

Heimisches Obst!



Für alle die Obst lieben, empfehlen wir das Frucht-Abo!
Freuen Sie sich auf ertefrisches Obst aus den sonnenreichsten Regionen Österreichs.
Kirschen, Marillen, Heidelbeeren, Erdbeeren,



Fruchtabo mit heimischem Naschobst.....€ 6,10