

„Die Beliebteste“

Salat
Rohnenbund
Frühkartoffel
Melanzane
Lauch
Stangensellerie
Bunte Paprika
Gurke
Kirschtomaten
Tomaten

Garten Plus Kisterl

Spitzpaprika

Frucht-Abo

Pfirsiche (Stmk.)
Erdbeeren (Mostv.)

IDEEN AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

...weitere Rezeptideen finden Sie auf vitalkisterl.at

Melanzane-Piccata auf Salat mit Frühkartoffeln

Butter.	Melanzane.
Öl.	Parmesan.
Salat	Ei.
Honig.	Mehl
Senf.Salz.	
Pfeffer.	
Strauchtomaten.	
Frühkartoffel.	



Salzburger Melanzane in Scheiben schneiden, leicht salzen und fünf Minuten stehen lassen. Dann abtupfen.

Parmesan frisch reiben, mit einem Ei verquirlen, gut salzen und pfeffern.

Melanzane scheiben in Mehl wenden und durch die Parmesan-Eier Masse ziehen.

Öl mit Butter erhitzen und die Melanzane scheiben auf beiden Seiten goldgelb braten.

Balsamico Essig, Honig, etwas Senf, Salz und Pfeffer zu einer Marinade mixen.

Salat fein schneiden, marinieren und auf einem Teller zusammen mit Tomatenscheiben anrichten.

Die Melanzane Piccata dazugeben und mit frisch gekochten Salzburger Frühkartoffeln servieren. Abschließend mit frischem Majoran bestreuen.

Wir wünschen einen fein sommerlichen Gemüse Genuss!

„Gemüsetiger“

Salate
Radicchio
Rote Rübenbund
Kartoffel
Stangensellerie
Melanzane
Lauch
Gurke
Roter Rettichbund
Bohnen
Zucchini
Spitzpaprika
Tomaten

„Gemüsefrüchtchen“

Bohnen
Radieschen
Salat
bunte Paprika
Tomaten

Pfirsiche (Stmk.)
Erdbeeren (Mostv.)