

**LIEFERWOCHE 28.11.2022**

## **FELDSALAT MIT GEBACKENEM KÜRBIS, PILZEN & APFELSPALTEN**

An den einzigartigen Feldsalat-Geschmack kommt kaum ein anderer heran: In Kombination mit gebackenem Honig-Kürbis, Pilzen und frischen Apfelspalten ist dieses Rezept einfach unschlagbar. Bei den bunten Farben freut sich nicht nur das Auge! Abgerundet wird das Rezept mit einem cremigem Honig-Senf-Dressing. Neugierig? Dann nichts wie los!



## **FÄCHERKARTOFFELN MIT GERÖSTETER ROTE BETE UND PESTO**

Es herbstet! Auch in unseren Rezepten... Dazu gehören natürlich bunte Farben und somit ist auch die Rote Bete nicht mehr wegzudenken. Aber „normales“ Ofengemüse ist uns heute zu „langweilig“, daher bekommen die Kartoffeln einfach etwas „Pfiff“, indem wir sie fächerartig einschnitzen >> Tadaaaa: Schon sind's Fächerkartoffeln.

## **ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE**

Schnell gemacht, gesund und lecker! Diese bunte Gemüsesuppe eignet sich übrigens wunderbar als Resteverwertung der Gemüse-Überbleibsel aus den letzten Kisten. Je bunter, desto gesünder, also lasst eurer Kreativität freien Lauf! Her mit den Gemüseresten.



## **HERBSTPASTA MIT CREMIGER KÜRBIS-MÖHREN-SOSSE UND GERÖSTETEN KERNEN**

Ein köstliches Herbst-Soulfood! Wir lieben sie pikant mit einem Hauch von Chili, der durch die (vegane) Sahne etwas abgemildert wird. Tipp: Diese Herbstpasta ist ein ideales Reste-Rezept. Ob Champignons, Zucchini, Mangold oder andere Gemüse-Reste – einfach kleinschnibbeln und mit rein in die Pfanne.