

TISCH
ZWÖLF

Essen
für die
Zukunft

Junger Salat
Buttermilch-
Dressing

Appetizer

Knödel-Ei
cremiges
Wirsingbeuschel

pick
me
up

Tee
Lindenblüte
Kardamom

Lunch

Zum Klassiker gebratener Knödel mit Eier servieren wir heute ein Gemüsebeuschel. Dafür braucht ihr Zitrone, Essig und Kapern für die Würze. Gemüse und Pilze schneiden und kurz anbraten. Eine Einbrenn machen und dazugeben - mit Petersilie und viel Muskat abschmecken. Zuletzt noch blanchierten Wirsing beugeben. Alles zum Knödel genießen.

#Tradition neu denken

tisch-zwoelf.at

ENERGIE 473,1 kcal FETT 27,6g KOHLENHYDRATE 35,1g EIWEISS 19,9g