

Endlich KÜRBISZEIT!

Ob gebraten, gedünstet oder
als Suppe: Der Kürbis schmeckt!

ab 19.
September

Solange der
Vorrat reicht!

ERNTE
FRISCH



230 2048
BIO-KÜRBISCREMESUPPE
€ 1,87

230 1800
FASCHIERTE LAIBCHEN
MIT KÜRBISGEMÜSE
€ 4,14



NEU



230 1704
BIO-KÜRBISLASAGNE
€ 4,08



230 1422
KARTOFFEL-FETABÄLLCHEN
MIT KÜRBISCREME
€ 4,29



230 1543
HÜHNERSCHNITZEL
IN KÜRBISPANADE
€ 4,78



230 1780
KÜRBISRAVIOLI
€ 3,93

230 1867
BIO-KÜRBISGEMÜSE MIT
ERDÄPFELSCHMARREN
€ 3,87



230 1914
ZWETSCHKENKNÖDEL
€ 4,15



230 1990
GEBACKENE APFELRINGE
€ 3,17



Beliebte
Halloween
Deko

istock/Matej_Moderc

Der Kürbis, der Star der Saison, macht nicht nur auf dem Teller eine gute Figur, sondern ist auch als Dekoration sehr beliebt im Herbst. Das Schnitzen von Kürbissen hat einen irisch-keltischen Ursprung. Die Aufgabe der Kürbisse bestand darin, böse Geister vom Haus fernzuhalten - deshalb sollte er auch möglichst furchterregend aussehen. Damit beim Kürbisschnitzen nichts schiefgeht, können Sie auf unserem Blog nachlesen, worauf Sie beim Kürbisschnitzen achten sollten. Vom Einkauf über das Aushöhlen bis hin zu Schnitzvorlagen finden Sie alles Wissenswerte unter

blog.gourmet.at