

Eingelegter Kürbis

Kürbispüree

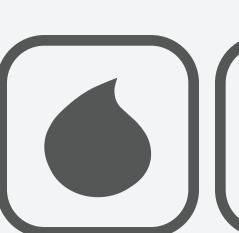
Kürbiscaviar

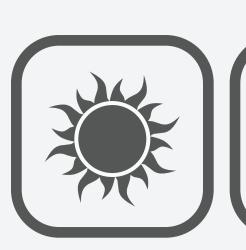
Pilzcracker

Kürbiskernpulver

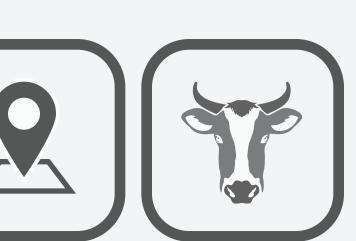












Die Kunst des Kürbis

Kürbis, Rondellen (2mm)

Essig	1/4 dI
Rohrzucker	5 g
Ingwer	1.5 cm
Zitrone, Abrieb und	Saft 1/4 ml
Sternanis	1/2
Kreuzkümmel	2 Teelöffel
Wacholderbeeren	1 Beere
Rosmarin	1/4 Zweig
Knoblauch	1/2 Zehe
Kürbis	50 g
Rapsöl	5 g
Salz	
Szechuanpfeffer	
Kürbis	12.5 g
Gemüsebrühe	0.6 dI
Alginat	1/2 g
Kalziumchlorid	2 g
Buchenpilze	62.6 g
Eiweiss	1/2 Ei
Vollkornmehl	12.5 g
Kürbiskerne	7.5 g
Salz	1/2 Prise

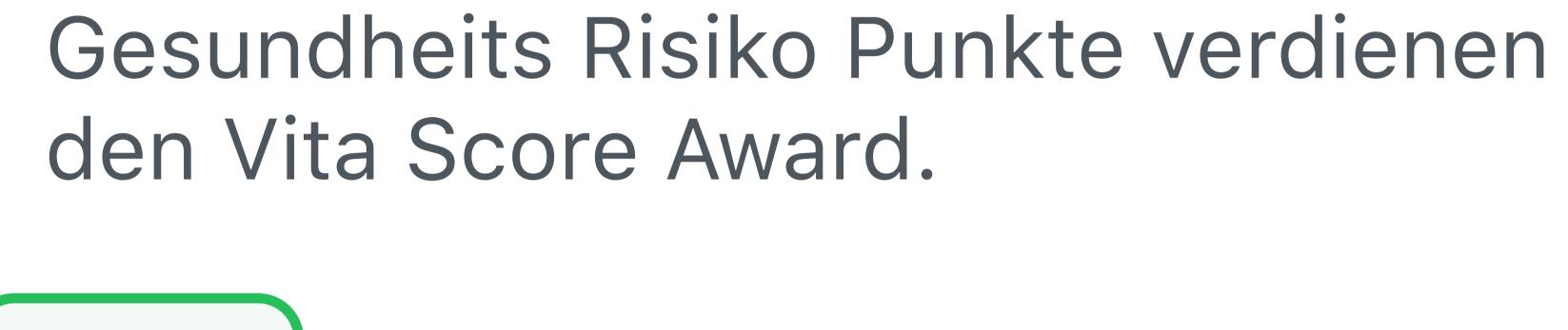
Vita Score



53% BESSER im Vergleich mit einem durchschnittlichem Menu.

Bewertung		
Risiko Punkte	54	

Menus mit mindestens 20% weniger





Klima Score

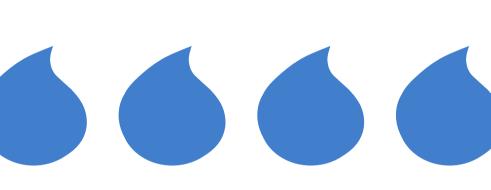


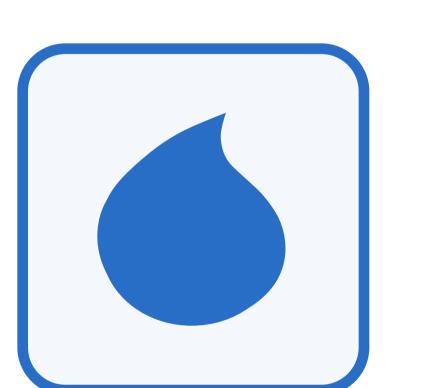


Award

223 CO₂eq
59% besser als der Durchschnitt. Klima Score Award

Wasser Fussabdruck 6666





0.46 Liter 93% besser als der Durchschnitt

Wasser Fussabdruck Award

Umweltpunkte und Nährwert











WERTE PRO PORTION

Preis	für Sie offeriert	
Profit		
Nährwert	225 kcal	