

Neulich am
Tellerrand

Hey, was machst
Du noch da?
Bin übrig gebliebn.
Und jetzt?...

444.000 Kilogramm Lebensmittel

jährlich im Reuttener Restmüll*

Unternehmen WIR etwas dagegen

Bewusst einkaufen, richtig lagern, Reste verwerten,
haltbar machen, im Restaurant einpacken lassen,
auf die eigenen Sinne verlassen,
kreativ sein...



Wiener Grenadiermarsch

Zutaten für 4 Portionen

400 g Erdäpfel gekocht

200 g Nudeln

2 EL Öl

180 g Bratenreste

1 Zwiebel

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Nudeln kochen. Erdäpfel in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl die Zwiebel rösten und die Bratenreste hinzufügen. Die Erdäpfelscheiben zugeben und beidseitig goldbraun rösten. Zuletzt die Nudeln unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen nach Belieben abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

