



# GRÜNES GEMÜSE MIT AMARANTH UND CRAFT BEER

Hast du schon einmal Amaranth probiert? Das Powerkorn schmeckt in Kombination mit Grünem Gemüse und Craft Beer besonders gut.

ZEITSCHÄTZUNG  
**20 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Grünes Gemüse
- 6 g Amaranth
- Öl
- 1 Schluck Craft Beer
- Honig
- 3 Prosciuttoscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



In einem Topf Amaranth mit doppelter Menge Wasser kurz aufkochen lassen. Etwa weitere 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen



Währenddessen Knoblauch klein hacken



Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch kurz anbraten



Grünes Gemüse hinzugeben



Knoblauch, Craft Beer, Honig, Salz und Pfeffer beimengen und kurz mit dem Gemüse anrösten



Prosciuttoscheiben dazugeben

7



Gemüsepfanne mit dem  
Amaranth auf einem Teller  
liebevoll anrichten