# ROTE RüBEN CARPACCIO M MUSKAT-VANILLE-MAR

Maroni, Vanille und Muskat geben unserem Rote Rüben Carpaccio eine weihnachtliche Note. Damit zauberst du im Nu eine tolle Vorspeise für einen gemütlichen weihnachtlichen Abend.

| Zeitschätzung | Schwierigkeit | Ernährung |
|---|---|---|
| **25 MIN** | **SUPER EASY** | **VEGETARISCH** |

## DAS BRAUCHST DU

Vorspeise für 2 Personen:

- 1/2 Packung Simply Good Rote Rüben
- 1/2 Becher Simply Good Balsamico Olivenöl
- 1/2 Packung Simply Good Rucola
- 100g vorgekochte Maroni
- 1 EL Butter
- 1 Vanilleschote
- 1/4 TL Muskat
- 1 TL Honig
- Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR

1

Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden.

2

Die Scheiben liebevoll auf dem Teller auslegen. Salzen und pfeffern.

3

Maroni vierteln und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

4

Vanilleschote auskratzen. Maroni mit Honig, Vanillemark und Muskat vermengen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Rucola auf die Roten Rüben geben und mit Balsamico Olivenöl marinieren.

6

Maronistücke auf dem Rote Rüben Carpaccio verteilen und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: