



ROTE RÜBEN CARPACCIO MIT MUSKAT- VANILLE-MARONI

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

25 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

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.

5



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

6



Maronistücke auf dem Rote Rüben Carpaccio verteilen und genießen.