Linsen, Süsskartoffeln, Rotkrau

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Linsen

65	g	Grüne Linsen roh
55	g	Grapefruit Bier

Süsskartoffeln

2	Stück	Grosse Süsskartoffeln
0.5	Stück	Knoblauch Zehe

Zubereitung

Linsen

Linsen in einer Pfanne mit Wasser w
dem Bier vermischen und in einen M
Pfeffer abschmecken und mit einem

Süsskartoffeln

Süsskartoffeln halbieren, eine Pfanne
Süsskartoffeln darin, mit wenig Salz,
Süsskartoffel auskühlen lassen. Knob
Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen.

0.5	Bund	Frische Minze
		Salz, Pfeffer
	wenig	Rapsöl

Rotkraut

300	g	Rotkraut
40	g	Grapefruit Bier
		Salz, Pfeffer

Anrichten

1	kleiner Becher	Hüttenkäse
		verschiedene Kräuter

Eine Grillpfanne / oder Grill erhitzen
garen.
Minze in dünne Streifen schneiden u

Rotkrautsalat
Rotkraut fein schneiden, mit dem Bie
kneten.

Anrichten
Linsen und Süsskartoffeln auf den Te
anrichten und mit Hüttenkäse ausga
Am Schluss die Kräuter drauf geben.

Das passende Getränk

Natürliche Aromen von fruchtiger Gr
Zitrone treffen auf würzige Malznote
sauer, bereitet Schützengarten Grap
Trinkvergnügen für alle Sinne. Ein erf
Laune zu jeder Tageszeit.








Schützengarten
Schützengarten
GRAPEFRUIT


ORANGE & ZITRONE
ALKOHOLFREI