

CHIOGGIA-RÜBEN

MIT APFEL & WALNÜSSEN



ZUTATEN

2-3 kleine Chioggia-Rüben

1 Apfel

1 Handvoll Walnüsse

1-2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

ein paar Rübenblätter

ZUBEREITUNG

Rüben gründlich waschen (bei Bedarf schälen) und grob raspeln oder in feine Stifte schneiden.

Apfel ebenfalls grob raspeln, direkt mit Zitronensaft mischen, damit er nicht braun wird.

Walnüsse grob hacken, eventuell leicht anrösten.

Alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Nach Wunsch mit fein gehackten Rübenblättern garnieren.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at

CHIOGGIA-RÜBEN

MIT APFEL & WALNÜSSEN



ZUTATEN

2-3 kleine Chioggia-Rüben

1 Apfel

1 Handvoll Walnüsse

1-2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

ein paar Rübenblätter

ZUBEREITUNG

Rüben gründlich waschen (bei Bedarf schälen) und grob raspeln oder in feine Stifte schneiden.

Apfel ebenfalls grob raspeln, direkt mit Zitronensaft mischen, damit er nicht braun wird.

Walnüsse grob hacken, eventuell leicht anrösten.

Alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Nach Wunsch mit fein gehackten Rübenblättern garnieren.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at