

KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS MIT GEGRILTEM GEMÜSE

Zutaten:

- CATERLINE-Karotten-Hirse-Medaillons
- PHASE Professional
with natural Butter Flavour
900ml
- Gemüse
(wie z.B. Karotten, Sellerie, Spargel,
Kohlrabi, Stangensellerie, Zucchini,
Melanzani)
- KNORR Umami Würzmischung

Zubereitung und Anrichtung:

CATERLINE Karotten-Hirse-Medaillons nach Anleitung zubereiten.

1. Gemüse nach Belieben schälen, in Würfel oder Streifen schneiden, in PHASE Professional grillen und mit Salz und Pfeffer oder KNORR Umami Würzmischung würzen.
2. Die fertigen Karotten-Hirse-Medaillons gemeinsam mit dem gegrillten Gemüse anrichten und nach Belieben mit Schnittlauch-Dip servieren.

