Betty Bossi

Umwickeln Sie das Bundrüebligrün vor dem Grillieren mit Alufolie, so verbrennt es nicht.

Grillierte Bundrüebli

5 Min. + 10 Min. grillieren | schlank | glutenfrei | laktosefrei

2 Bund	Bundrüebli mit dem Grün	Rüebli mit Öl bestreichen, würzen.
1 EL	Olivenöl	
¼ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
		Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Rüebli über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) rundum ca. 10 Min. grillieren.

Tipp: Rüebli mit Specktranchen umwickeln und grillieren.

Portion (¼): 65 kcal, F 3 g, Kh 7 g, E 1 g

WEINTIPP

Côtes de Provence AOC Aimée

Herkunft: Provence, Frankreich

Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault

Charakter: offene und intensive Aromatik von Himbeeren, Eisbonbon, Preiselbeeren und etwas Cassis. Im Gaumen leicht und rund, mit saftiger Frucht und milder Säure, aromatischer, verlängerter Abgang.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und bei mondovino.ch

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Glutenfrei
Nr. 04/2018
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch