



# GRÜNES GEMÜSE MIT AMARANTH UND CRAFT BEER

Hast du schon einmal Amaranth probiert? Das Powerkorn schmeckt in Kombination mit Grünem Gemüse und Craft Beer besonders gut.

ZEITSCHÄTZUNG  
**20 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Grünes Gemüse
- 6 g Amaranth
- Öl
- 1 Schluck Craft Beer
- Honig
- 3 Prosciuttoscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



**1** In einem Topf Amaranth mit doppelter Menge Wasser kurz aufkochen lassen. Etwa weitere 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen



**2** Währenddessen Knoblauch klein hacken



**3** Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch kurz anbraten



**4** Grünes Gemüse hinzugeben



**5** Knoblauch, Craft Beer, Honig, Salz und Pfeffer beimengen und kurz mit dem Gemüse anrösten



**6** Prosciuttoscheiben dazugeben



Gemüsepfanne mit dem  
Amaranth auf einem Teller  
liebevoll anrichten