



AUFWÄRMANLEITUNG

BEEET BOURGUIGNON MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE

Zubereitung im Ofen bzw. Kochtopf

Das Beet Bourguignon in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Für ca. 3 Minuten köcheln lassen, gegebenenfalls mehrmals umrühren und anschließend servieren. Das Püree in einem Topf mit einem Schuss Sahne und Butter vorsichtig erwärmen.

Zubereitung in der Mikrowelle

Vor dem Erwärmen die Deckelfolie des Beet Bourguignon sowie des Pürees mehrmals einstechen.

Die Schalen bei 600 Watt ca. 2 Minuten erhitzen.

1 Minute stehen lassen (Temperaturlausgleich);

Folie vorsichtig entfernen und servieren.

Alle Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.