

ZUBEREITUNG

Bio Dinner Cooking Box

Die Vorspeisen sind bereits servierfertig und liebevoll für euch dekoriert.

Heiz den **Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze** vor und back das **Beet Wellington für etwa 30 Minuten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech. Es ist schon in Backpapier eingewickelt, das du dafür nutzen kannst. Wenn du möchtest, kannst du es noch zwischendurch mit pflanzlicher Milch einstreichen, damit die Farbe schöner wird. Lass das Gericht nach dem Backen **mindestens 5 Minuten ruhen**.

Für **die Knödel** setz Salzwasser auf und lass es einmal aufkochen. Gib die Knödel hinein und nimm den Topf von der Hitze. Sobald die Knödel oben schwimmen, sind sie fertig. Servier die Knödel in einer Schale mit etwas Kochwasser und garniere sie mit den Bröseln.

Die Sauce muss nur erwärmt werden.

Das Rotkraut ist bereits fertig gekocht und wird in einem Topf mit einem Schuss Wasser erwärmt. Vor dem Servieren rührst du noch die Preiselbeeren unter.

Für **das Dessert** staube einfach etwas Kakao darüber und garniere es mit den Zwetschgen.

Unser Tipp: Das Dressing für den Blattsalat wird separat gereicht, damit der Feldsalat frisch bleibt.



Kennst du
schon tibits
Take-Away?

En Guete!



Leckeres Mittagslunch zum Mitnehmen:
Saisonal wechselnde und gartenfrische Auswahl
an Sandwiches, Bowls und Pâtisserie.

In unserem Online Shop kannst du dir deine
Mahlzeit zur Abholung reservieren!

www.split-app.de/go/tibits-vorbestellung



NEWSLETTER

Abonniere unseren Newsletter und erhalte
exklusive Neuigkeiten aus der tibits-Welt.

Exklusiv für unsere Abonnent:innen:

Wir teilen ein köstliches veganes tibits-Rezept mit euch.

Jetzt anmelden: tibits.de/newsletter

Folge uns auf
Instagram:



Vegetarian & Vegan Bio-Restaurant
Bar | Take-Away | Catering
tibits.de |    

tibits

