

Birnen-Pflaumen-Carpaccio ohne Zucker



30 min. 134 kcal SteviaSweet Flüssig

Zubereitung ohne Zucker

1. Zuerst die Zutaten für die Marinade inkl. **SteviaSweet Flüssig** miteinander vermengen.
2. Die gewaschenen Pflaumen und Birnen in dünne Scheiben schneiden. So viele Scheiben wie möglich schneiden, das restliche Fruchtfleisch hacken und unter die Marinade mischen.
3. Die Fruchtscheiben auf Tellern platzieren und die Marinade darauf verteilen.
4. Die Portionen mit frischen Beeren, Mandelsplittern und frischem Basilikum verzieren.

Zutaten für 4 Portionen

200 g	Pflaumen
400 g	Birnen

Marinade

2 EL	Zitronensaft
2 EL	Rapsöl
10 Tropfen	SteviaSweet Flüssig
2 TL	Cognac

Zum Servieren

frische Beeren, Basilikum
Mandelsplitter

Nährwerte pro Portion

134	kcal
652	kJ
1	Protein in g
18	Kohlenhydrate in g
5.5	Fett in g