

Muschelsalat Vigo

Der Muschelsalat Vigo ist eine kulinarische Offenbarung, die die Geschmacksknospen in einen Urlaub an der spanischen Küste entführt. Dieser delikate Salat kombiniert zarte Muscheln mit weißen Bohnen, Perlwiebeln und Paprika, um ein Geschmackserlebnis zu schaffen, das die Sinne begeistert.

Tauchen Sie ein in die Welt des Muschelsalats Vigo und erfahren Sie, warum er das ideale Gericht für Genießer und Liebhaber mediterraner Küche ist.

Die perfekte Harmonie der Zutaten

Der Muschelsalat Vigo besticht durch die geschickte Kombination von frischen Zutaten. Die zarten Muscheln sind der Star des Gerichts und werden in einer würzigen Essig-Öl Marinade eingelegt, die ihnen eine pikante und dennoch ausgewogene Note verleiht. Die weißen Bohnen sorgen für eine cremige Textur und eine satte Proteinquelle, während die Perlwiebeln und Paprika dem Salat eine angenehme Knusprigkeit und Farbvielfalt hinzufügen. Die Mischung aus süßem, saurem und herzhaftem Geschmack macht den Muschelsalat Vigo zu einem Fest für den Gaumen, bei dem jede Komponente perfekt miteinander harmoniert.

Mediterranes Flair auf dem Teller

Der Muschelsalat Vigo bringt das mediterrane Flair direkt in Ihre Küche. Die frischen Aromen erinnern an entspannte Tage am Meer und laue Abende in mediterranen Restaurants. Dieser Salat ist nicht nur ein Genuss für den Geschmackssinn, sondern auch für das Auge, da die verschiedenen Farben und Texturen ein ansprechendes Gesamtbild ergeben.

Vielseitig und gesund

Der Muschelsalat Vigo eignet sich hervorragend als Hauptgericht für eine leichte Mahlzeit oder als Vorspeise für ein festliches Dinner. Er ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Muscheln sind reich an Protein, Omega-3-Fettsäuren und verschiedenen Vitaminen und Mineralstoffen. Die Bohnen fügen Ballaststoffe hinzu, während Paprika und Perlwiebeln wichtige Nährstoffe und Antioxidantien liefern.

Fazit: Muschelsalat Vigo - Ein Geschmackserlebnis aus dem Mittelmeer

Der Muschelsalat Vigo ist eine gastronomische Freude, die den Charme des Mittelmeers auf Ihren Tisch bringt. Mit seiner perfekten Balance aus Geschmack und Vielseitigkeit ist er eine ideale Wahl für Liebhaber mediterraner Küche und Gesundheitsbewusste gleichermaßen. Probieren Sie diesen köstlichen Salat und lassen Sie sich von seiner geschmacklichen Finesse verzaubern. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	630 kj
Brennwert in kcal	153 kcal
Fett	8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	6,3 g
davon Zucker	4,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12,6 g
Salz	1,0 g
Natrium	0 g

Allergene

Weichtiere	Ja
------------	----

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel