BUNTE POKE BOWL

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 16 MIN | EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Balls

140 g Rüebli

1 Avocado

1 TL schwarzer Sesam

200 g Edamame Bohnen

4 Handvoll Salat

10 g veganer Käse

4 EL veganer Joghurt

Ein paar Radieschen

2 EL Pistazien

1 TL Kreuzkümmel

½ TL Knoblauchpulver

1 TL Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

Pfeffer und Salz

1 Limette (Saft und Schale)

Ein paar Korianderzweige

4 EL frische Soja Sauce

2 EL Mandeln

Ein Rezept voller Geschmack, Gemüse und Farben! Perfekt für ein leckeres Essen mit unseren Veggie Balls.

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Rüebli-Hummus

Die Rüebli, Joghurt, Käse, Zitronensaft und Knoblauch in einen Mixer geben und mischen bis eine glatte Konsistenz entsteht.

2. Falafelzubereitung

Die Garden Gourmet Veggie Balls 6-8 Minuten in einer Pfanne braten.

4. Anrichten und Garnieren

Salat, Hummus, Radieschen, Pistazien, Mandeln, Edamame Bohnen, Sojasauce und Avocado auf den Tellern verteilen. Mit Veggie Balls, schwarzem Sesam und Jogourtsauce abschliessen. Ein Paar Korianderzweige une Kreuzkümmel hinzufügen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE