

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

1 Verpackung Garden Gourmet
Vegetarian Balls

200 g Quinoa

60 g Babyspinat

80 g Cherry-Tomaten

80 g geriebene Rüebl

60 g gekochte Edamames

30 g Himbeeren

10 g Kürbiskerne

3 EL Apfelessig

5 EL Olivenöl extra vergine

Salz und Pfeffer

Salate sind perfekt für den Sommer. Warum nicht originell sein und ihn in einem schönen Glas präsentieren? 100 % vegetarisch! Probiere es aus!

ZUBEREITUNG

1. Garden Gourmet Veggie Balls und Quinoa zubereiten

Die Garden Gourmet Veggie Balls nach Packungsanweisung zubereiten.
Quinoa nach Packungsanweisung kochen (oder fertig kaufen).

2. Cherry-Tomaten schneiden

Die Cherry-Tomaten halbieren.

3. Dressing zubereiten

Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und das Olivenöl und den Essig hinzufügen. Würzen und mischen.

4. Im Glas anrichten

Die Vinaigrette in das Glas leeren. Dann mit Quinoa, Edamame, geriebene Rüebl, Garden Gourmet Veggie Balls und Cherry-Tomaten auffüllen. Mit den Spinatblättern und Kürbiskernen abschliessen.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**