

**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**