

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational Knusper-Filets
1 kleine Karotte
1/2 Mango
2 kleine Radieschen
2 Erdbeeren
1/2 Avocado
1/2 Zitrone
175 g Basmatireis
4 Brokkoli-Röschen
2 EL Edamame-Bohnen
50 g gelbe Misopaste
1/2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 EL Wasser
2 TL Reissessig
1 TL Dijon-Senf
1 EL Zitronensaft
1 EL Agavensirup



Salzig, süß und knusprig? Diese vegane Bowl mit den Garden Gourmet Knusper-Filets hat alles. Perfekt für ein gesundes Mittag- oder ein leckeres Abendessen. Probier' es aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Die Karotte in schmale Streifen, die Mango in Würfel, die Radieschen und Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- 2.** Die Avocado schälen, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit ein paar Tropfen der Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun wird.
- 3.** Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun sind.
- 4.** Dann alle Zutaten in einer Schüssel oder auf einem tiefen Teller anrichten.
- 5.** Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel mixen, bis sie gut vermischt sind. Abschließend nach Geschmack über die Bowl geben.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE