

ZUTATEN

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 und Kreuzkümmel hinzufügen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)