

**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 und Kreuzkümmel hinzufügen.

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