

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

1/2 Packung Garden Gourmet
Crispy Mini Filet

1 Tasse Basmati Reis

1/2 kleine Avocado

1 kleines Rübli

2 Esslöffel Edamame

2 kleine Radieschen

4 Blätter Grünkohlsprossen

1/2 kleine Mango

2 Erdbeeren

1/4 Tasse gelbe Misopaste

2 Esslöffel Wasser

2 Teelöffel Reis-Essig

1 Teelöffel Dijon-Senf

1 Esslöffel Zitronensaft

1 EL Agavendicksaft

Salzig, süss und knusprig? Unser leckeres Rezept für eine vegane Bowl mit Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets, wird dich überraschen. Diese Bowl ist perfekt für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeit. Warte nicht länger, um es zu probieren!

ZUBEREITUNG

1. Toppings zubereiten

Die Rübli in kleine Stücke schneiden oder raspeln. Radieschen und Erdbeeren in Ringe schneiden. Mango und Avocado würfeln. Der Avocado ein paar Tropfen Zitrone hinzugeben, damit sie nicht braun wird.

2. Zubereitung der Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets

Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets nach Packungsanleitung zubereiten.

3. Reis kochen und Bowl füllen

Den Reis kochen und danach in die Mitte der Bowl geben. Die restlichen Zutaten darum herum geben. Die knusprigen Garden Gourmet Tenders darauf legen.

4. Dressing zubereiten

Zutaten für das Dressing: ¼ Tasse gelbe Misopaste, 2 Esslöffel Wasser, 2 Teelöffel Reis-Essig, 1 Teelöffel Dijon-Senf, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Agavendicksaft. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel kräftig mischen.

5. Bon Appetit!

Das Dressing über die Bowl giessen und geniessen!

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