



HERBSTLICHE BUDDHA BOWL

Eine bunte Schale voll Köstlichkeit: herbstliche Buddha Bowl mit unseren neuen Süßkartoffelpommes und jede Menge anderer Gute-Laune Zutaten gegen den Herbstblues!

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1/2 Packung Simply Good Rote Rüben
- 350g Süßkartoffel Pommes
- 1 Avocado
- 100-120g Couscous
- 1 Dose Kichererbsen
- je 1/4 TL Paprika- und Kurkumapulver
- Sesam zum Dekorieren
- **Für das Honig-Senf Dressing:**
- 1 Packung Simply Good Joghurt Dressing
- 2 EL Senf
- 1 EL Honig
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken

SO GELINGT'S DIR



1 Kichererbsen in Öl anbraten und mit Paprika und Kurkuma, sowie Salz und Pfeffer würzen.



2 Couscous nach Packungsanleitung zubereiten und in die Bowl füllen.



3 Avocado in Streifen schneiden und in der Bowl anrichten.



4 Rote Rüben würfeln und gemeinsam mit den Süßkartoffel Pommes im Backrohr für 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Anschließend salzen und pfeffern.

5



Rote Rüben, Süßkartoffeln,
sowie Kichererbsen in die
Bowl geben.

6



Bowl mit Sesam bestreuen
und genießen!