



RAINBOW-BOWL

Mach' dir das Leben bunter! Knackiger Salat, reichhaltiger Lachs und cremige Avocado - das und viel mehr bietet dir die bunt gemischte Rainbow Bowl.

ZEITSCHÄTZUNG
35 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Gartenzauber
- 150g Kichererbsen (vorgekocht)
- 200g Lachsforelle
- 1 Avocado
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Honig
- 1 Limette
- 1 TL schwarzen Sesam
- 0,5 TL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1



Sojasoße, Sesamöl, Honig und Chiliflocken zu einer Marinade vermengen.

2



Lachsforelle in etwa 2cm große Würfel schneiden, mit der Marinade mischen und mind. 15 Minuten ziehen lassen.

3



Kichererbsen abseihen und anschließend mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

4



Avocado in Scheiben schneiden.

5



Simply Good Gartenzauber ebenso mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

6



Nun alles auf 2 Schalen verteilen. Zum Abschluss mit etwas Sesamöl, Basilikum und Sesam garnieren.