

# BUNTE BOWL MIT GARDEN GOURMET KNUSPER-FILETS, VEGAN

## PRODUKTE

1 Pckg. Garden Gourmet  
Sensational Knusper-Filets

1 kleine Karotte

1/2 Mango

2 kleine Radieschen

2 Erdbeeren

1/2 Avocado

1/2 Zitrone

175 g Basmatireis

4 Brokkoli-Röschen

2 EL Edamame-Bohnen

50 g gelbe Misopaste

1/2 TL Salz

1/2 TL schwarzer Pfeffer

2 EL Wasser

2 TL Reisessig

1 TL Dijon-Senf

1 EL Zitronensaft

1 EL Agavensirup

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Salzig, süß und knusprig? Diese vegane Bowl mit den Garden Gourmet Knusper-Filets hat alles. Perfekt für ein gesundes Mittag- oder ein leckeres Abendessen. Probier' es aus!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

**1.**

Die Karotte in schmale Streifen, die Mango in Würfel, die Radieschen und Erdbeeren in Scheiben schneiden.

**2.**

Die Avocado schälen, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit ein paar Tropfen der Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun wird.

**3.**

Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun sind.

**4.**

Dann alle Zutaten in einer Schüssel oder auf einem tiefen Teller anrichten.

**5.**

Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel mixen, bis sie gut vermischt sind. Abschließend nach Geschmack über die Bowl geben.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**