



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



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



Couscous nach Packungsanleitung zubereiten und in die Bowl füllen.



Avocado in Streifen schneiden und in der Bowl anrichten.



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!