



# 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



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



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



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



Avocado in Scheiben schneiden.



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



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