

ZUTATEN

12 Stück Garden Gourmet Vegane Falafel

250 g Vollkornreis

200 g Joghurt oder vegane Joghurtalternative

50 g Sojabohnen

1/2 Paprika (rot)

40 g Haselnüsse (geröstet)

40 g Leinsamen (geschrotet)

100 g Wildkräutersalat

1/2 Mango

1 Schale Gartenkresse

1 Limette

Srirache Sauce

Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG**1. Zubereitung Reis**

Den Reis in Salzwasser kochen und kalt abspülen.

2. Zubereitung Vegane Falafel

Die Garden Gourmet Vegane Falafel wie auf der Packung beschrieben zubereiten

3. Vorbereitung Zutaten

Die Sojabohnen kurz in Salzwasser kochen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Mango und Paprika in kleine Würfel schneiden.

4. Zubereitung Saucen

Jeweils aus 100 g Joghurt (oder vegane Joghurtalternative) mit dem Saft und der Schale der Limette sowie mit der Sriracha Sauce zwei Saucen anrühren.

5. Es kann angerichtet werden!

Den Reis in Schüsseln verteilen und darauf die restlichen Zutaten anrichten. Mit den beiden Saucen und der Gartenkresse garnieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**