



## Vegane Winterbowl

Diese leckere vegane Bowl ist ein richtiges Powerpaket! Eine Kombination aus wunderbar frischen Zutaten und fein-würzigem Dressing.

### Zutaten

4 Portionen

1 Süßkartoffel  
150 g Kichererbsen  
100 g Quinoa  
50 g frische Sprossen  
100 g Cherry Tomaten  
80 g Feldsalat  
4 EL Granatapfelkerne  
20 g Walnusskerne  
Dressing  
5 EL Byodo Kräuternessig  
4 EL Byodo Rapsöl, nativ  
4 EL Agavendicksaft  
2 EL Petersilie, gehackt  
Byodo Meersalz  
Pfeffer

### Zubereitung

Süßkartoffel schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser ca. 8-10 Minuten weichkochen. Wasser

abgießen und Süßkartoffeln abkühlen lassen.

Quinoa in leicht gesalzenem Wasser aufkochen und quellen lassen. Wasser abgießen und Quinoa abkühlen lassen.

Feldsalat und Süßkartoffeln auf zwei Bowls aufteilen, Kichererbsen waschen und zugeben. Cherry Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit Sprossen ebenfalls in die Bowl geben. Walnusskerne, Petersilie und Granatapfelkerne darauf verteilen.

Für das Dressing Byodo Kräuteressig, Byodo Rapsöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer vermischen und über die Bowls geben.