

Bunte Gemüse Bowl mit endori veggie pulled

endori



2 Pck.	endori veggie pulled
200 g	Reis, roh
2	Radieschen
1	Brokkoli
1	Karotte
½ Bund	Koriander
1	Chili, frisch
1 EL	Currypulver
2 EL	Senf, mittelscharf
6 EL	Joghurt, vegan
4	Maiskolben, mini
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Für die Bowl den Reis in einem Topf kochen.

Das Gemüse waschen, putzen und alles in kleine Stücke schneiden. Aus Currypulver, Joghurt und Senf ein Dressing herstellen. Koriander und Chili fein hacken und beiseitestellen.

Das **endori veggie pulled** in einer heißen Pfanne mit Öl ca. 4 Minuten braten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse ebenfalls in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis in eine Bowl geben und das Gemüse darauf verteilen. Anschließend das **endori veggie pulled** mit in die Bowl geben.

Alles mit dem Dressing beträufeln und mit Chili, Koriander garnieren.

Guten Appetit!