



GREEN BOWL MIT CAMEMBERT CREME ALS DIP

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Quinoa in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abbrausen. Mit 400 ml Wasser und etwas Salz einmal aufkochen. Dann ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2. Süßkartoffeln schälen und in fingerdicke Streifen schneiden, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten braten. Mit Salz, Chilipulver und etwas Zimt würzen.
3. Radicchio Trevisano in feine Streifen schneiden, Mini-Salatgurken mit einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden. Baby-Spinat waschen.
4. Zuerst Quinoa in die Bowl geben, dann alle anderen Zutaten darauf arrangieren. Alpenhain Camembert Creme mit Weißweinessig und Milch mit einem Mixer glattrühren und als Dip dazu reichen.
5. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.

ZUTATEN

4

200 g	bunte Quinoa
400 ml	Wasser
	Salz
2	kleine Süßkartoffeln
	Olivenöl
	Chilipulver
	Zimt
2	Radicchio Trevisano
2	Mini-Salatgurken
200 g	Baby-Spinat
250 g	Alpenhain Camembert Creme
4 EL	Weißweinessig
10 EL	Milch
2 Handvoll	Schnittlauchröllchen