

Veggie Fajita Bowl mit Avocado und Limettenreis

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

200 g Reis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
300 g Champignons
2 Limetten
1/2 Teelöffel Kümmel
1/2 Teelöffel Chillipulver
1/2 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Salz
2 Zweig(e) Koriander
1 Avocado

Ich bekomme einfach nicht genug von köstlich gefüllten Schüsseln. Dieses Mal ist meine Bowl inspiriert von mexikanischer Fajita - jedoch völlig vegan umgesetzt. Der perfekte Begleiter zu Paprika, Champignons und cremiger Avocado ist Limettenreis, der dem Ganzen eine wunderbare Frische verleiht. Völlig unkompliziert und mit einer geballten Ladung Vitaminen bist du für den Lunch oder das schnelle Abendessen bestens gerüstet.

- 1 -

Reis nach Packungsanweisung garen.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Limettensaft auspressen.

- 3 -

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Champignons hinzufügen und 5 Minuten anbraten. Mit Kümmel, Chillipulver, Paprikapulver, Salz und 2 TL Limettensaft würzen. Weitere 2 Minuten anbraten.

- 4 -

Korianderblätter von den Stängeln zupfen. Reis mit verbliebenem Limettensaft und Koriander vermischen.

- 5 -

Reis in die Schüssel geben und Gemüse darüber verteilen.

- 6 -

Avocado schälen und entkernen. Längs in Scheiben schneiden und in der Schüssel anrichten.