

GOLDEN MOMENT COUSCOUS

Ein wärmendes Frühstück wie aus Tausend und eine Nacht! Der süße Couscous vereint intensive Gewürze mit fruchtigem Apfel.

Portionen: 1 **Zubereitungszeit:** 20 Minuten

ZUTATEN

- 60g Couscous
- 200ml Haferdrink
- 1/2 Apfel
- 1 Orange
- 2 Datteln
- 1 Prise Salz
- 1 Golden Moment Blend
- Zur Deko: gehackte Pistazien



ZUBEREITUNG

1. Bereite einen Golden Moment Blend mit 200ml Haferdrink in deinem Vejo Mixer zu.
2. Gib den Blend in einen kleinen Kochtopf und erhitze ihn, bis er kurz aufkocht. Nimm ihn anschließend von dem Herd und rühre langsam den Couscous unter. Lasse den Couscous für 5-10 Minuten ziehen.
3. Schneide den Apfel & die Datteln klein und gib sie zu dem Kurkuma-Couscous.
4. Filetiere die Orange. Gib den Couscous in eine Schale und garniere ihn mit Orange & Pistazien.



VEJO SCIENCE FACT

Die Kombination aus Zimt, Ingwer und schwarzem Pfeffer wird in der traditionellen aryvedischen Heilmedizin bei Sodbrennen, Schlafstörungen oder Erkältungen eingesetzt.