



## 360° SUPPENBOWL FREI NACH HIPPOKRATES....

keto & paleo friendly – gluten- free - omega em-popwered – smart meal prep.

Schon Hippokrates sagt: "Die Natur ist der beste Arzt". Gerade in der kühlen Jahreszeit ein 360° all day runner.

Zutaten // für 2 Portion(en) Arbeitszeit: ca. 15 min.

1 ½ Stange Lauch2-3 Hände Babyspinat

½ -1 EL Olivenöl oder Bratöl deiner Wahl

1 Schuss Apfelessig
½ I Gemüsebrühe

Price(n) Pfeffer sehwei

Prise(n) Pfeffer schwarz

Prise(n) Salz

Optional: Saure Sahne, Schmand oder vegane Alternative

## Topping:

Petersilie gezupft

Topinambur Chips nach Belieben, findest du im Rezepte Blog 1 EL Wallnüsse gehackt & 2-3 EL 360° Spermidine angeröstet

## Anleitung Zubereitung

- 1. Lauch in Scheiben schneiden. Spinat waschen. Petersilie zupfen, die Stiele klein hacken.
- 2. Walnüsse grob hacken und mit 2 EL 360° Spermidine in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten.
- 3. Lauch mit den gehackten Petersilienstiele in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anrösten. Mit etwas Essig und Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 5 min köcheln lassen und mit Pfeffer, sowie eventuell Salz abschmecken. Gewürze deiner Wahl zugeben. Optional: 1 EL Schmand, Saure Sahne oder vegane Alternative zugeben.
- 4. Suppe mit dem Pürierstab fein aufschlagen.

 Jetzt geht es ans Servieren: In einer Suppenbowl anrichten mit Frisch gehackter Petersilie, den Topinamburchips, Wallnüssen und 360° SPERMIDINE veredeln. 360° Tipp: Verpasse deiner Suppe eine feine "Ölung" mit einem Schuss ALGEN POWER ÖL

Indulge me & you deserve it!

Pure-power BeneFits & Tipps:

Meine Power Formel: ♥ Ich lasse mich super vorbereiten. ♥ Unterstütze dein Immunsystem gerade in der kühlen Jahreszeit.

pure-power doping für body & brain >> 360° aus Freude am Genuss