

efko Rotkraut Bowl

[Hauptspeise](#)[Gemüse](#)[Herbst](#)[Low Carb](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Karotten abbürsten und waschen. Gelbe Rüben schälen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse bissfest dünsten und salzen. Die Minuten Polenta mit Gemüsefond aufkochen und quellen lassen. Das efko Rotkraut mit Maroni erhitzen. Alle Zutaten in den Bowls anrichten und mit frischen Kräutern, Walnüssen und Orangenscheiben garnieren.



ZUTATEN

1 Beutel efko Rotkraut mit Maroni 350 g

100 g Minuten Polenta

400 ml Gemüsefond

1 große Süßkartoffel

2 Karotten

2 Gelbe Rüben

50 g Trauben Rot und Weiß

Garnierung:

Thymian, Rosmarin, Walnüsse, Orangenscheiben