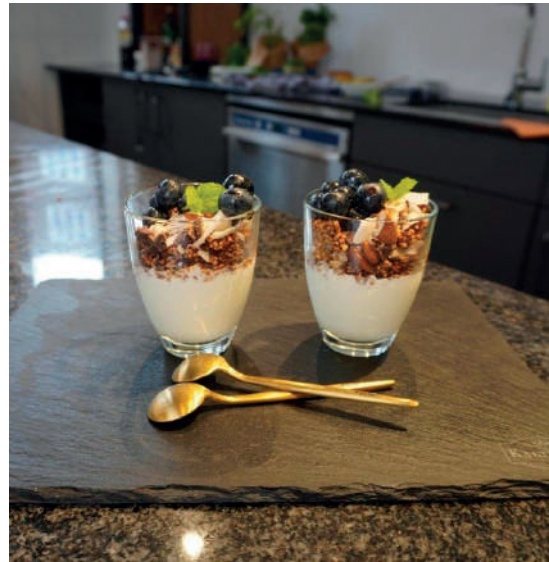


Quinoa Granola (gesund & vegan)

Mit unseren Eat Real-Chips aus Kichererbsen, Linsen und Quinoa bieten wir bereits eine gesündere Abwechslung zu herkömmlichen Chips. Und heute dreht sich alles um Quinoa, welches nicht nur cool klingt, sondern auch super vielseitig einsetzbar ist! Normalerweise denkt man bei Quinoa vermutlich eher an Reisersatz, doch Quinoa kann man ganz leicht süß zubereiten und deshalb stellen wir Euch heute ein richtiges Crunchy Granola vor, welches viel gesünder aber genauso lecker ist wie ein Herkömmliches aus dem Supermarkt

Zutaten:

1 reife Banane
100 g gepuffter Quinoa
Prise Salz, Zimt
50 g gehackte Nüsse
50 g Zartbitterschokolade
30 g Kokoschips
30 g Agavendicksaft



Zubereitung:

1. Banane zerdrücken, Agavensaft hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Alternativ geht es auch ganz easy im Mixer.
2. Gepufftes Quinoa, Zimt und eine Prise Salz untermengen.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, verstreichen & leicht andrücken
4. Bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 min. backen und ggf. einmal nach der Hälfte wenden.
5. Gut abkühlen lassen, damit es schön abhärten kann!
6. Gehackte Nüsse, Kokoschips und Schokolade nach Belieben hinzugeben.

Serviervorschlag/ Tipp:

Am besten schmeckt uns das Granola als knackiges Topping zu Joghurt mit frischen Blaubeeren! Aber auch pur sind sie ein idealer Snack und mal eine Abwechslung beim Fernsehabend. Probiert's aus!