# Quinoa-Kokos-Porridge

vegane Superfood-Bowl

## Zubereitung

1. Quinoa mit Kokosmilch, Wasser und einer  Prise Salz zum Kochen bringen.

2. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze für ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Flüssigkeit sollte vollständig aufgesogen sein.

3. Gekochten Quinoa nun mit Ahornsirup und Bourbon Vanille verfeinern und auf vier Schalen verteilen.

4. Auf jede Portion  jeweils 2 Esslöffel Sojajoghurt geben und mit gemischten Beeren, Kokos-Chips sowie den gehackten Mandeln garnieren.

Zubereitungszeit: Kurz

# Zutaten (für 4 Portionen)

## Naturata Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 EL | Ahornsirup Grad A, mild |
| 1/2 TL | Bourbon-Vanille, gemahlen |
| 4 EL | Kokoschips |
| 1 Prise | Atlantik Meersalz, fein |

## Weitere Zutaten

200 g Quinoa
300 ml Kokosmilch
500 ml Wasser
200 g Beeren gemischt
8 EL Sojajoghurt
80 g gehackte Mandeln