

## Edamame-Bowl mit Tomaten und Ei

Ein leichtes, sättigendes und gesundes Sommergericht!

Arbeitszeit: 20 Min.

Portionen: 2

### Zutaten:

400 Gramm Edamame  
4 Rispentomaten  
1 Stange Lauch  
½ Bund frischer Koriander  
60 Gramm Cashews  
1 Limette  
1 EL heller Balsamico  
3 EL Wasser  
1 TL Koriander-Pulver  
1 TL Kreuzkümmelpulver  
Salz, Pfeffer  
2 hartgekochte Eier

### Zubereitung:

Tomaten, Lauch und frischen Koriander in kleine Stücke schneiden. Cashews - wer mag - ohne Fett anrösten.

Aus Limettensaft, Balsamico, Wasser und Gewürzen ein Dressing herstellen.

### Für die Bowl:

Edamame, Tomaten, Lauch und die Cashewnüsse in einer flachen Schüssel verteilen. Mit dem Dressing übergießen und mit Ei und etwas frischem Koriander garnieren!

