



Kokos-Nougat-Bowl

mit tropischem Topping

  | ZUBEREITUNG: CA. 10 MINUTEN + QUELLZEIT ÜBER NACHT + 5 MIN. TOPPING

Zutaten

1 Stk. Banane
 100 ml Kokosdrink
 100 ml Kokosmilch
 2-3 EL Nougat-Creme
 1 EL Honig
 2 EL gemahlene Haselnüsse
 2 EL Kokosraspeln
 3 EL Chia-Samen

Topping

Banane
 Maracuja
 Blaubeeren
 Kokos-Nougat Mini
 Kokos-Chips
 ganze Haselnüsse

- 1 Den Kokosdrink zusammen mit der Viba Nougat-Creme, dem Honig, den gemahlene Haselnüssen, den Kokosraspeln und einer ganzen geschälten Banane mit Hilfe eines Pürierstabs oder mit einem Mixer pürieren.
- 2 Anschließend die Kokosmilch schaumig schlagen und vorsichtig unterheben.
- 3 Danach 3 Esslöffel Chia-Samen hinzugeben, gut umrühren und die Chia-Samen in der Bowl über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
- 4 Am nächsten Morgen die Blaubeeren waschen, die ganzen Haselnüsse klein hacken, den Kokos-Nougat Mini abhobeln und die Bowl nach belieben mit den Topping-Zutaten belegen.

Fertig ist das tropische Frühstück!