



Weihenstephan

Sieben auf einen Streich

Für eine ‚smoothe‘ Woche hat Weihenstephan ausgefallene Smoothie Bowl

Rezepte kreiert

Freising, 29. Juli 2019 – Als Basis viel frisches Obst, eine Handvoll ballaststoffreiche Toppings wie Nüsse oder Samen, und als krönender Abschluss cremiger Joghurt: Das (Erfolgs-)Rezept für leckere Smoothie Bowls – also Smoothies zum Löffeln – ist überraschend einfach, und der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Mit ihrem cremigen Joghurt hat die Molkerei Weihenstephan nun sieben Smoothie Bowl Rezepte entwickelt, die uns eine kunterbunte Genusswoche bescheren.

Das Trend-Frühstück, das sich auch als leichter Snack für zwischendurch eignet, hat seinen Ursprung in den vereinigten Staaten und ist dort vor allem aufgrund der einfachen, aber fantasievollen Zubereitung und der vielen köstlichen Zutaten beliebt. Auch die Smoothie Bowl Rezepte der Freisinger Traditionsmolkerei Weihenstephan sind im Handumdrehen zubereitet. Ein Hochgenuss wird es vor allem mit dem fein-säuerlichen Joghurt von Weihenstephan, der mit seiner cremigen Konsistenz sowie seinem unverfälscht frischen Geschmack überzeugt und die Smoothie Kreationen perfekt abrundet. In Kombination mit frischen Obst wie Guave, Kaki oder Drachenfrucht sind die Smoothie Bowls außerdem noch ein echter Hingucker.

Die ‚glorreichen‘ Smoothie Bowl-Kreationen der Molkerei Weihenstephan im Überblick:

- Drachenfrucht-Smoothie Bowl mit Beeren
- Pikante Rote Bete-Smoothie Bowl mit Ingwer und Avocado
- Guaven-Smoothie Bowl mit Heidelbeeren
- Kiwi-Smoothie Bowl mit Orange und Sternfucht
- Kaki-Smoothie Bowl mit Erdbeeren
- Papaya-Ananas-Smoothie Bowl
- Pikante Grünkohl-Smoothie Bowl mit Speck und Mango

