



#### ZUTATEN:

- 1 Tasse Quinoa (gewaschen und ungekocht)
- 1 Kapsel NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESSENZA DI MOKA
- 1 Tasse Kokosnusswasser
- 1/4 Tasse Schokostreusel
- 1/2 Tasse Kokosnusscreme



## KAFFEE-QUINOA MIT FRÜCHTEN

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESSENZA DI MOKA

#### ZUBEREITUNG:

1. In einem mittelgroßen Topf Quinoa, frisch zubereiteten NESCAFÉ® Dolce Gusto® Essenza Di Moka, Kokosnusswasser und Schokostreusel unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
2. Anschließend zugedeckt auf niedriger Stufe weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Heiß servieren und mit Kokosnusscreme garnieren.

Genießer-Tipp: Toppings, wie frische Beeren und würziger Zimt, verleihen dem Frühstück das Tüpfelchen auf dem i.



FÜR 4 PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

#### NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 501 kcal/2096 kJ
- **Eiweiß:** 8,4 g
- **Kohlenhydrate:** 84,5 g
- **Zucker:** 36,6 g
- **Fett:** 9,1 g
- **Ballaststoffe:** 3,5 g