

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Falafel
100 g gemischter Salat, gewaschen
75 g Granatapfelkerne (von einem halben Granatapfel)
4 frische Feigen
4 bis 6 Datteln
30 g Pekannüsse
2 EL getrocknete Preiselbeeren
1 kleine rote Zwiebel
6 EL natives Olivenöl extra
2 EL Granatapfelsirup
1 bis 2 EL Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer



Du suchst eine vegane Vorspeise für dein Festtagsmenü? Dieser vegane Falafelsalat wird deinen Liebsten auf jeden Fall schmecken!

ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Die Datteln in Stücke schneiden, die Feigen vierteln und die Pekannüsse grob hacken. Cranberries und Granatapfelkerne bereitstellen.

2. Dressing vorbereiten

Die Zwiebel so fein wie möglich hacken und mit dem Olivenöl, dem Granatapfelsirup und dem Balsamico Essig mit einem Schneebesen gut vermischen. Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.

3. Salat auf dem Teller verteilen

Den Salat als Kranz auf einem schönen grossen Teller arrangieren.

4. Zutaten auf dem Kranz verteilen

Datteln, Feigen, Granatapfelkerne, Pekannüsse und Preiselbeeren über den Salatkranz streuen.

5. Falafel kochen und Partykranz servieren

Garden Gourmet Falafel kurz vor dem Servieren nach Packungsanleitung knusprig und goldgelb anbraten und auf dem Salat verteilen. Mit etwas Vinaigrette beträufeln und servieren.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Die perfekte Beilage

Der Partykranz kann mit Pita und Hummus serviert werden. Das passt perfekt und ist super lecker.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)