

PRODUKTE 4 PORTIONEN 10 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet
Vegane Falafel

1 rote Zwiebel

2 Salatgurke

1 Packung Feldsalat

1 Limette

200g grüner Humus

1 TL Z-atar

Saftige vegane Bällchen, frisches Gemüse und cremiger grüner Hummus. Dieses Rezept ist ein köstlicher, pflanzlicher Genuss.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Falafeln anbraten**

Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in dünne Keile oder halbe Ringe schneiden. Großzügig mit Limettensaft beträufeln und eine Zeit lang marinieren lassen. Die Veganen Bällchen nach den Anweisungen auf der Packung braten.

2. Servieren und genießen

Die Salatgurke in Scheiben schneiden. Eine dicke Schicht Hummus auf einen Teller geben. Etwas Feldsalat und anschließend die veganen Bällchen verteilen. Mit Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und Minze garnieren und mit Za-Atar bestreuen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**