

# ADVENTSKRANZSALAT MIT SPINAT-FALAFEL

## ZUTATEN

4 PORTIONEN

20 MIN

1 Packung Garden Gourmet  
Vegane Falafel

100 g gewaschener gemischter  
Salat (z.B. Eichenblatt, Rucola,  
Roter Salat, Feldsalat, Rübenblatt  
und Endiviensalat)

75 g Granatapfelkerne oder ein  
halber Granatapfel

4 frische Feigen

4 bis 6 Datteln

30 g Pekannüsse

2 EL getrocknete Cranberries

1 kleine rote Zwiebel

6 EL Olivenöl

2 EL Granatapfelsirup

1 bis 2 EL Balsamico-Essig

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Dieser vegetarische Adventskranzsalat mit Garden Gourmet Falafel eignet sich hervorragend für dein Weihnachtsessen!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Die Datteln in Stücke schneiden, die Feigen in Spalten schneiden und die Pekannüsse grob hacken. Cranberries und Granatapfelkerne vorbereiten.

### 2. Zubereitung Dressing

Dressing zubereiten: Zwiebel so fein wie möglich hacken und mit Olivenöl, Granatapfelsirup und Balsamico-Essig mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 3. Vorbereitung Salat

Stelle sicher, dass der Salat trocken ist, indem du eine Salatschleuder verwendest. Anschließend den Salat wie einen Kranz auf einem schönen großen Teller anrichten.

### 4. Zubereitung Salat

Datteln, Feigen, Granatapfelkerne, Pekannüsse und Preiselbeeren über den Kranzsalat verteilen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Kurz vor dem Servieren die Garden Gourmet Vegane Falafel nach Packungsangabe knusprig braun backen und über den Salat verteilen. Mit etwas Dressing beträufeln und den Rest separat servieren.

## TIPPS

### Serviervorschlag

Köstlich mit (Pita) Toast und  
Hummus nach Wahl.

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