

**PRODUKTE** 1 PORTION 30 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Vegane Falafel  
200 g Rotkohl  
2 TL Salz  
1 EL Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl  
1 Römerherz  
2 Strauchtomaten  
1 halbe Salatgurke  
1 halber Bund Koriander  
1 halber Bund Minze  
2 TL Pfeffer  
1 Orange  
200 g Sojajoghurt  
10 ml Zitronensaft  
40 g Mandelsplitter

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Zubereitung Rotkohl**

Rotkohl waschen, putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Rotkohl in eine große Schüssel geben.  
1 TL Salz, Essig und Olivenöl zufügen und mit den Händen kräftig durchkneten. Römerherz waschen, putzen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Mit dem Rotkohl vermengen.

**2. Vorbereitung Zutaten**

Tomaten waschen, trockenreiben, vierteln, Kerne rausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln.  
Gurke schälen, vierteln, Kerne herausschneiden und ebenfalls würfeln. Koriander und Minze von den Stielen zupfen und fein schneiden.  
Eine Hälfte der Kräuter mit Tomaten- und Gurkenwürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen

**3. Zubereitung Orangen**

Die Orangen schälen und filetieren. Die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett rösten.  
Inzwischen Joghurt und die andere Hälfte der Kräuter mit dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4. Zubereitung Falafeln**

Die Falafeln bei 160 °C Umluft ca. 8 Minuten im Ofen erwärmen.

**5. Es kann angerichtet werden!**

Alles zusammen anrichten. Mandeln grob hacken und darüber streuen.

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