

## ZUTATEN

- 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

## TIPPS

### Serviervorschlag

Köstlich mit (Pita) Toast und Hummus nach Wahl.



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

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Die Datteln in Stücke schneiden, die Feigen in Spalten schneiden und die Pekannüsse grob hacken. Cranberries und Granatapfelkerne vorbereiten.
2. 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. 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. Datteln, Feigen, Granatapfelkerne, Pekannüsse und Preiselbeeren über den Kranzsalat verteilen.
5. Kurz vor dem Servieren die Garden Gourmet Falafel nach Packungsangabe knusprig braun backen und über den Salat verteilen. Mit etwas Dressing beträufeln und den Rest separat servieren.

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