

**ZUTATEN** 4 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Falafel  
200 g Quinoa  
100 g frischer Spinat  
1 Frühlingszwiebel  
100 g Granatapfelkerne  
etwas Granatapfel Saft  
4 EL natives Olivenöl extra  
1 EL Harissa  
etwas Zitronensaft  
etwas frische Minze  
Salz und Pfeffer

Dieser Falafelsalat ist perfekt für eine leichte Mahlzeit, zum Teilen mit Freunden oder der Familie! Peppe deinen üblichen Salat mit diesem veganen Rezept auf!

**ZUBEREITUNG****1. Quinoa kochen**

Mit den Fingerspitzen ein paar Esslöffel Olivenöl in die ungekochte Quinoa rühren. Mit kochendem Wasser aufgiessen und einweichen lassen.

**2. Quinoa-Salatbasis zubereiten**

Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Quinoa mit einer Gabel lösen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und mit Frühlingszwiebel, Minzeblätter, Spinat und Granatapfelkernen vermengen.

**3. Dressing zubereiten**

Harissa mit Granatapfelsaft, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

**4. Falafel kochen und Salat servieren**

Die Garden Gourmet Falafel nach Packungsanweisung anbraten. Den Salat in eine Schüssel geben. Die Falafel darüber geben und mit dem Dressing beträufeln. Zusätzlich mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und Minze garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**