

Veganer Grünkohlsalat mit Cashew-Cranberry-Mix

Zutaten

- 300g frischer Grünkohl
- 130g Kichererbsen aus der Dose
- 100g kleine Tomaten
- 50g Cashew-Cranberry-Mix
- 5EL veganer Joghurt
- 1EL Tahini
- 0.5 Stück Zitrone (nur der Saft)
- 3TL Olivenöl
- 1 PriseSalz
- 1 PrisePfeffer



Zubereitung

Den Grünkohl von den Stielen befreien, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus dem veganen Joghurt, Tahini, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer das Dressing anrühren. Das Dressing kräftig mit den Händen in den Grünkohl einmassieren. Die Kichererbsen abgießen und die Tomaten waschen und würfeln und dann beides unter den Salat mischen.

Genusstipp

Zum Schluss mit dem Seeberger Cashew-Cranberry Mix toppen.