

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 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



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.