



Sommersalat mit Falafel

Herzhaftes Falafel-Bällchen auf sommerlichem Salat-Bett mit fruchtiger Himbeer Vinaigrette – davon können wir gar nicht genug bekommen!

Zutaten

4 Portionen

Schnelle Falafel

1 Pck. Bohlsener Mühle Kichererbsen Falafel

Byodo Bratöl Klassik

Dip

100 g Naturjoghurt

1 EL Byodo Himbeer Balsam

1 EL Zitronensaft

1 TL Agavendicksaft

1 Stiel Minze, frisch

Salat

100 g gemischter Salat

1 Salatherz

5 Radieschen

2 Minigurken

50 g Rotkohl

10 Cocktailtomaten

30 g Kerne, gemischt

2 EL Byodo Himbeer Balsam

4 EL Byodo Rapsöl, nativ

1 TL Byodo Mittelscharfer Senf

3 TL Agavendicksaft

Byodo Meersalz

Zubereitung

[Bohsener Mühle Falafel](#) nach Packungsanleitung zubereiten und in Byodo Bratöl Exquisit goldbraun Braten.

Alternativ können die Falafel auch nach Belieben selbstgemacht und gewürzt werden. Schneller geht es aber mit der Falafel Mischung der Bohlsener Mühle.

Für den Dip Joghurt, Himbeer Balsam, Zitronensaft und Agavendicksaft verrühren. Gehackte Minze dazugeben.

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Radieschen, Gurken und Rotkohl in kleine Stücke schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Die gemischten Kerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Alles in einer großen Schüssel vermengen. Himbeer Balsam mit Öl und den weiteren Zutaten für die Vinaigrette in einem Schraubglas vermengen und abschmecken.

Den Salat kurz vor dem Verzehr mit der Himbeer Vinaigrette vermengen. Falafel und den Dip dazu reichen.