

Veganer Kichererbsen-Brokkolisalat

20–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Brokkoli zubereitet. Dafür werden die einzelnen Röschen vom Kopf gelöst und gewaschen. Danach in heißem Salzwasser garen bis er bissfest ist.
2. Nebenbei das Dressing in einer Schüssel zubereiten. Dafür das Joghurt mit dem Olivenöl, dem Saft einer Zitrone, den Cranberries und der Salatkräuter Gewürzmischung von Kotányi verrühren.
3. Kichererbsen abgießen, abspülen, abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Den Sellerie ebenso waschen und in feine Scheiben schneiden. Den grünen Apfel abwaschen und in kleine Würfel schneiden. Die Beeren waschen und je nach Belieben ganz belassen oder halbieren.
4. Danach alle Zutaten miteinander vermengen. Dressing über den Salat gießen, vorsichtig unterrühren und genießen.

TIPP: Der Salat kann ebenso noch mit frischen Kräutern, wie beispielsweise Minze, verfeinert werden.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

265 g	Kichererbsen (gekocht aus der Dose)
1 Stk.	Stangensellerie
0.5 Stk.	Brokkoli
1 Stk.	Apfel, grün
30 g	Cranberries, getrocknet
1 Tasse	Heidelbeeren, frisch
1 Tasse	Brombeeren, frisch

Für das Dressing

200 g	Sojajoghurt (ungesüßt)
1 EL	Zitronensaft, frisch
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mango-Kräuter fruchtig