



Salat mit Möhrengrün und Möhrenschnitzwerk

50 g Couscous - in warmem Wasser einweichen.

130 g Möhrenschnitzwerk
1 Hand voll Möhrengrün - kleinschneiden.

1 kleine Zwiebel - in kleine Würfel schneiden.

1 Zehe Knoblauch - pressen und mit
Saft einer ½ Zitrone
1 EL Tahini
2 EL Olivenöl - vermischen. Mit
Salz und Pfeffer - abschmecken.

100 g Kichererbsen - mit dem Rest vermengen.

Tipp: Wenn Kichererbsen übrig bleiben, kann man diese auch einfrieren.

