



# Vegane Grillsteaks auf Spitzkohlsalat

## *Zubereitung*

1. Kartoffeln gründlich waschen, abtropfen lassen und halbieren. Dill von den Stielen zupfen und grob hacken. 1 EL Olivenöl, ½ Dill, 1 TL Salz und Kartoffeln vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Zwischendurch wenden.
2. Inzwischen Kohl putzen, halbieren und den Strunk ausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Mit Essig, restlichem Olivenöl, 1 TL Salz und Pfeffer vermengen. Gut durchkneten. Kichererbsen abgießen und abspülen. Restlichen Dill, Kichererbsen und Granatapfelkerne zum Kohl geben. Alles vermengen.
3. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Vegane Steaks darin von beiden Seiten kross anbraten. Steaks, Salat und Kartoffeln anrichten.

## *Zubereitungszeit*

ca. 30 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 4 Personen*

- 800 g kleine, festkochende Kartoffeln
- 2 Bund Dill
- 3 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- 1 Spitzkohl (ca. 1 kg)
- 2 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- 1 Dose Kichererbsen (425 ml)
- 200 g Granatapfelkerne
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 Packungen Veganes Mühlen Steak Typ Rind
- Backpapier

## *Nährwerte pro Portion*

Brennwert: 1.842 kJ | 440 kcal

Eiweiß: 24 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 59 g