

Kichererbsen-Salat

Zutaten

- 1 Glas / 1 Dose gekochte Kichererbsen
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1,5 TL gemahlener Piment
- 1 TL gemahlener oder zermörserter Kreuzkümmel
- 2 EL Olivenöl

- 2 kleine Gurken oder 1 große
- 300g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 240 g Radieschen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 15 g (5-8 Stiele) glatte Petersilie
- nach Belieben: 15 Koriander (5-8 Stiele)

- 2 EL Zitronensaft
- 2- 3 EL Olivenöl
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1,5 EL Essig (Rotwein oder Sherry)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kardamom, Piment, Kreuzkümmel und 1/4 TL Salz in einen tiefen Teller geben und mischen. Die abgetropften Kichererbsen mit der Gewürzmischung vermengen, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind. 2 EL Öl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne heiß werden lassen und die Kichererbsen 2-3 Minuten darin braten. Die Pfanne dabei vorsichtig rütteln, damit die Kichererbsen nicht anhängen und gleichmäßig gebräunt werden.

Gurken, Tomaten, Radieschen und Paprika in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und alles in einer Schüssel mischen. Die Kräuter fein hacken.

Öl, Zitronensaft und -schale, Essig, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und Zucker vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über das Gemüse geben und durchmischen.

Abgekühlte Kichererbsen zum Gemüse geben, Kräuter hinzugeben.

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/kichererbsen_salat

Last update: **2020/06/23 00:12**

