

# Kichererbsen Salat

Der Kichererbsen Salat schmeckt hervorragend zu viele Fleisch Gerichte wie zum Beispiel zu Gegrilltem. Ein schmackhaftes Rezept für heiße Sommertage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Kichererbsen</a> (aus der Dose)
2 EL	natives Olivenöl extra
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
1 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
500 g	Cherrytomaten
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (klein)
1 Handvoll	Blattpetersilie (fein gehackt)
1 EL	Zitronensaft
2 EL	natives Olivenöl extra

## Zubereitung

1. Für den **Kichererbsen Salat** das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die abgespülten und abgetrockneten Kichererbsen hinzugeben in der Pfanne verteilen und ohne umzurühren, bei mittlerer Hitze rösten bis sie leicht Farbe annehmen. Danach umrühren und mit Salz und gemahlenen Pfeffer würzen, noch weitere 2 Minuten rösten. Vorsicht bei zu großer Hitze platzen die Kichererbsen. Die Pfanne von der Hitze nehmen und mit Kreuzkümmel würzen.
2. Die halbierten Tomaten klein zerhackte Zwiebel und gehackte Petersilie in eine Salatschüssel geben. Das Olivenöl und frisch gepressten Zitronensaft darüber verteilen und umrühren. Die Kichererbsen hinzugeben und vermischen. Je nach Belieben noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Tipp**

In luftdicht verschlossene Behälter lässt sich der Salat noch gut 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.