Kichererbsensalat

Der Kichererbsensalat ist ein wahrer Genuss. Das vegane Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 EL	Olivenöl extra vergine
3 EL	Frischen Zitronensaft
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
300 g	Tomaten
1 Stk.	Gurke
1 Stk.	Paprika
500 g	Kichererbsen (aus dem Glas)
0.5 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Handvoll	Korianderblätter (gehackte)
Nach Belieben	Oliven

Zubereitung

1. Für den Kichererbsensalat zuerst das Dressing zubereiten. Dafür Olivenöl, Zitronensaft, gepresste Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel verrühren.

2. Die Tomaten, Gurke und Paprika in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander fein zerhacken.

3. Alle Zutaten und die Oliven in eine Salatschüssel geben. Mit dem Dressing abschmecken und auf Teller anrichten.

Tipp

Den Kichererbsensalat mit Feta-Käse verfeinern.