

Rezept

Gurke mit Kichererbsen

Ein Rezept von Gurke mit Kichererbsen, am 23.04.2024

Zutaten

1 Salatgurke	1 Zwiebel
200 g Cocktailtomaten	1 Bund Dill
1 EL Öl	1 EL Butter
1 TL Zucker	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)
1 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, Gurke in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln, in feine Streifen schneiden oder hacken. Tomaten waschen und halbieren. Dill waschen, trockenschütteln und hacken.
2. Öl mit Butter erhitzen, den Zucker darin schmelzen lassen. Gurke dazugeben, 2-3 Min. braten. Zwiebel mit dem Dill (bis auf einen kleinen Rest) untermischen und weitere 1-2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kichererbsen in einem Sieb waschen, mit Tomaten zu den Gurken geben und erhitzen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem übrigen Dill bestreut servieren.