

Rezept

Marokkanischer Kichererbsensalat

Ein Rezept von Marokkanischer Kichererbsensalat, am 29.09.2023

Zutaten

300 g Kichererbsen	4 Schalotten
2 Tomaten	4 grüne Oliven mit Stein
½ Zitrone	2 EL Olivenöl
½ TL Kreuzkümmel	½ TL Pimentpulver
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kichererbsen waschen und in einem Topf in der doppelten Menge Wasser 12 Std. einweichen.

2. Die Kichererbsen salzen, im Einweichwasser zum Kochen bringen und in 1 Std. garen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und würfeln. Oliven entkernen und klein schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen.

4. In einer Schüssel Olivenöl mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Pimentpulver und Salz verrühren. Schalotten, Tomaten und Oliven untermischen. Die Kichererbsen vorsichtig unterheben. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.