

## Rezept

# Orientalischer Kichererbsensalat

Ein Rezept von Orientalischer Kichererbsensalat, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Kichererbsen (400 g Inhalt)	<b>1</b> rote Zwiebel
je 1 kleine rote und grüne Paprikaschote	<b>1 Stange</b> Sellerie
<b>3</b> Tomaten	1/2 Bund Petersilie
<b>2 EL</b> grüne Oliven ohne Stein	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>50 g</b> Sesampaste (Tahin)	<b>60 g</b> Joghurt
<b>3 EL</b> Zitronensaft	Salz
schwarzer gemahlener Pfeffer	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>2 EL</b> Rotweinessig	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>100 g</b> Schafkäse (Feta)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Kichererbsen in ein Sieb schütten und gut kalt abspülen. Abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse waschen. Paprika einmal durchschneiden, Stiel und Kerne mit Häutchen rauslösen. Vom Sellerie Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden ablösen, abziehen. Aus den Tomaten die Stielansätze rausschneiden. Die Paprika und Tomaten in Würfel, Sellerie in feine Scheiben schneiden.
2. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Knoblauch mit Sesampaste, Joghurt, 1 EL Wasser und Zitronensaft durchmixen (Pürierstab oder Küchenmaschine). Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Essig mit Öl verrühren, salzen und pfeffern.
4. Die Kichererbsen mit Zwiebel, Paprika, Tomaten, Sellerie, Petersilie und den Oliven mischen, Essig-Öl-Sauce untermengen. Salat in Schälchen oder auf Teller verteilen. Käse in Stücke krümeln und am Rand verteilen. In die Mitte jeweils einen Klecks Sesamsauce löffeln. Fertig!