Rezept

Warmer Kichererbsensalat Blumenkohl und Dukkah

Ein Rezept von Warmer Kichererbsensalat Blumenkohl und Dukkah, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg	Knoblauchzehe
4 Stängel	Petersilie
1 EL	Tahin (Sesampaste)
3 TL	Honig
	Pfeffer
1	gelbe Paprika
1 rote	Zwiebel
½ TL	gemahlener Koriander
1 Prise	Cayennepfeffer
2 TL	gerösteter Sesam (nach Belieben)
4 Stängel	Minze
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
	Salz
1 Dose	Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)
1 Stück	Halloumi (225 g)
50 g	Baby-Spinat
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 Handvoll	Brotchips

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Knoblauch mit Kräutern, Zitronensaft, Tahin, 1 EL Olivenöl und 2 TL Honig pürieren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften grob würfeln. Den Halloumi abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Baby-Spinat waschen und trocken schleudern.

3. Den restlichen EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kichererbsen, Halloumi, Paprika und Zwiebel darin 5 Min. unter Wenden braten, bis der Halloumi rundherum leicht gebräunt ist. Restlichen Honig und die Gewürze dazugeben. Alles gut durchmischen und noch kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Brotchips grob zerbröckeln. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Pfanneninhalt kurz mit dem Spinat und den Brotchips mischen und sofort auf zwei Teller verteilen. Das Dressing darüberträufeln und den Kichererbsensalat warm servieren. Nach Belieben den Salat noch mit geröstetem Sesam garnieren.