

Kichererbsen – Salat

Zutaten:

4 kleine Kartoffeln
3 kleine Dosen Kichererbsen
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 g Cherry - Tomaten
1 Aubergine
2 kleine Zucchini
3 kleine Paprika
4 EL Balsamico (dunkel)
2 EL Kürbiskernöl
3 EL frischen Koriander (gehackt)
Salz, Pfeffer, Salbei, Olivenöl



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Würfel in Salzwasser bissfest garen.
- Tomaten vierteln.
- Aubergine, Zucchini und Paprika klein würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Kleingehacktes im Olivenöl glasig dünsten.
- Aubergine, Zucchini und Paprika zugeben.
- Alles zusammen etwa 7 – 10 Minuten anbraten.
- Kichererbsen abtropfen lassen.
- Alle „festen“ Zutaten miteinander vermengen.
- Kürbiskernöl und Balsamico verrühren.
- Zusammen mit dem Koriander ebenfalls untermischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.