

Kichererbsen Salat mit Crevetten

Rezept für 4 Personen

300g Kichererbsen*

Eine Stunde in genügend Wasser ohne Salz bei mittlerer Hitze kochen. Abschütten und kalt abspülen. Alternativ die Kichererbsen 12 Stunden in kaltem Wasser einlegen und anschliessend 30 Minuten kochen.

- 3 Tomaten in kleinen Würfeln ohne Kerne
- 2 Peperoni (gelb und grün) in kleinen Würfeln
- 2 Zwiebelringe
- 200g Crevetten klein gekocht

Alles zusammen in einer Schüssel mit den Kichererbsen mischen.

Sauce:

- 6EL Olivenöl
- 6EL Weisses Balsamico Essig* (oder milder Essig)
- 1EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- ½ TL Salatgewürz*
- Salz, Pfeffer zum abschmecken

Die Sauce über die Kichererbsen geben und gut mischen. Anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Variante: Für Vegetarier Crevetten mit Feta Käse ersetzen. Wer's scharf mag, kann auch eine kleine Chilischote dazu geben.

Quelle: Katja (Feriensalat Mallorca)