

# Bunter Kichererbsen-Salat

## Für 4 Personen

200 g getr. Kichererbsen	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 g Kirschtomaten	50 g getr. Öl-Tomaten	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Minze	2 Zweige Koriander	50g grüne Oliven
1 Bio-Zitrone	3 EL Olivenöl	3 EL Walnussöl
Meersalz	1 Prise Piment d'Espelette	1 Prise Kreuzkümmel

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. In einem Topf mit frischem Wasser die eingeweichten Kichererbsen ca. 2 Stunden weich kochen. Die gekochten Kichererbsen abschütten, dabei den Kochfond auffangen und die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kirschtomaten waschen und vierteln. Die getrockneten Tomatenfilets gut abtropfen und in feine Streifen schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Kichererbsen mit Kochfond, Zwiebeln, Knoblauch, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Zitronensaft, Oliven- und Walnussöl in eine Schüssel geben. Mit Salz, Piment d'Espelette und Kreuzkümmel würzen und gut vermengen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken und servieren.

Michael Kempf am 07. Juni 2013