

Kichererbsensalat mit Feta

Zutaten:

1 Dose Kichererbsen
1 Zwiebel
50 g Tomaten,
getrocknete
70 g Feta-Käse
1 TL Chilipaste
10 g Petersilie
4 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. In einer Schüssel die Kichererbsen, Zwiebel, getrocknete Tomaten, den Feta und die Petersilie vermischen. Etwas Schale der Bio-Zitrone dazu reiben. Die Zitrone auspressen. Öl, 2-3 EL Zitronensaft und Knoblauch zu einem Dressing vermischen. Unter den Salat mischen und diesen dann mit Chilipaste, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mindestens 30 Min. ziehen lassen.

Salate

