

# Kichererbsensalat

Der Kichererbsensalat ist ein wahrer Genuss. Das vegane Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| 3 EL          | Olivenöl extra vergine                      |
| 3 EL          | Frischen Zitronensaft                       |
| 1 Stk.        | <a href="#">Knoblauchzehe</a>               |
| 0.5 TL        | <a href="#">Salz</a>                        |
| Nach Belieben | <a href="#">Pfeffer</a>                     |
| 300 g         | <a href="#">Tomaten</a>                     |
| 1 Stk.        | <a href="#">Gurke</a>                       |
| 1 Stk.        | <a href="#">Paprika</a>                     |
| 500 g         | <a href="#">Kichererbsen</a> (aus dem Glas) |
| 0.5 Stk.      | <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)        |
| 1 Handvoll    | Korianderblätter (gehackte)                 |
| Nach Belieben | <a href="#">Oliven</a>                      |

## Zubereitung

1. Für den Kichererbsensalat zuerst das Dressing zubereiten. Dafür Olivenöl, Zitronensaft, gepresste Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel verrühren.
2. Die Tomaten, Gurke und Paprika in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander fein zerhacken.
3. Alle Zutaten und die Oliven in eine Salatschüssel geben. Mit dem Dressing abschmecken und auf Teller anrichten.

## **Tipp**

Den Kichererbsensalat mit Feta-Käse verfeinern.