

Kichererbsensalat mit Paprika

by Andreas - Sonntag, Januar 28, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/kichererbsensalat-mit-paprika/>



Einer dieser Salate, die entstehen wenn man den Kühlschrank aufräumt. Anstelle des Paprikapulvers kann man auch Chilipulver nehmen. Dann aber nur $\frac{1}{4}$ Teelöffel mit dem scharfen Pulver verwenden.

400 gr. Kichererbsen (Dose)

1 rote Paprikaschote

1 Zwiebel

1 Apfel

5 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Die Kichererbsen in ein Sieb schütten und gut mit kaltem Wasser abbrausen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Beides in eine Salatschale geben. Den Apfel schälen, vierteln in kleine Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut vermengen.

Weitere Empfehlungen:

Kidneybohnen-Salat mit Senfdressing

Ein idealer Sommersalat.

800 gr. Kidneybohnen (Dose)

1 rote Zwiebel

2 EL scharfer Senf

...

Kichererbsensalat

Die orientalische Küche kommt ohne Kichererbsen nicht aus. Mittlerweile sind sie aber auch in E...

Nudelsalat mit Artischockenherzen und getrockneten Tomaten

Bei Grillabenden, Geburtstagsfeiern und Picknicks ist er ein häufiger Gast: der Nudelsalat. Mei...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station