

Kichererbsensalat

by Andreas - Mittwoch, Januar 16, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/kichererbsensalat/>

Die orientalische Küche kommt ohne Kichererbsen nicht aus. Mittlerweile sind sie aber auch in Europa sehr beliebt. Meist verwende ich sie aus dem Glas oder der Dose. So auch hier bei diesem Salat. Wer sich aber der Mühe unterzieht getrocknete Erbsen in Wasser einzuweichen und dann zu kochen, wird geschmacklich einen Unterschied bemerken. Wie so oft: Dose und Glas sind nur ein schwacher Ersatz. Hier also die Version für Kochmuffel.

2 Dosen Kichererbsen (à 240 gr. Abtropfgewicht)

4 Tomaten

3 Zwiebeln

2 EL Kapern

1 Knoblauchzehe

3 EL Balsamicoessig

5 EL Olivenöl

½ Bund Petersilie

Zucker

Pfeffer

Salz

Die Zwiebeln und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Mit dem Balsamicoessig und dem Olivenöl verrühren. Die Kapern und die fein gehackte Petersilie dazu geben. Salzen, pfeffern und ein wenig Zucker einstreuen. Die Kichererbsen abgießen. 100 ml Erbsenflüssigkeit dem Tomaten-Zwiebelgemisch begeben. Abschließend die Kichererbsen unterheben. Den Salat kalt stellen und einige Zeit ziehen lassen. Abschließend eventuell nachwürzen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station