**Kichererbsenalat auf mediterrane Art**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge:** | **Zutaten:** | **Zubereitung:** |
| 1 rote1 frische11200 g2 EL1 EL200 g2 EL2 Dosen4 EL4 EL1 Prise | ZwiebelRote ChilischotteZucchiniRote PaprikaFetakäsePetersilieOlivenölFetakäsePetersilieKichererbsenRotweinessigSalz, PfefferOlivenölZitronensaft und -schaleZucker | Den Zucchini klein würfeln, den Paprika in Streifen schneiden, den Käse würfeln, die Petersilie fein schneiden.  Zucchini und Paprika mit einem EL Olivenöl in der Pfanne leicht anbraten, etwas abkühlen lassen. Die Kichererbsen über einem Sieb abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und die in Ringe geschnittene Zwiebel sowie den in Streifen geschnittenen Chili hinzufügen. Zucchini und Paprika, mit dem Schafskäse, der Petersilie und den übrigen Zutaten vermischen. **Für die Vinaigrette:** Rotweinessig mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl, Zitronenschale und Saft, sowie eine Prise Zucker hinzugeben. Dressing über dem Salat verteilen. Bei Bedarf mit Essig, Salz und Pfeffer nachwürzen. Tipp: Der Salat kann nach Belieben durch verschiedene Küchenkräuter verfeinert werden. |