**Kichererbsenalat auf mediterrane Art**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge:** | **Zutaten:** | **Zubereitung:** |
| 2 Dosen  1 rote  1 frische  1  1  1 EL  200 g  2 EL  4 EL  1 TL  4 EL  1 TL  2 TL | Kichererbsen  Zwiebel  Rote Chilischotte  Zucchini  Rote Paprika  Olivenöl  Fetakäse  Petersilie  Rotweinessig  Salz  Pfeffer  Olivenöl  Zitronensaft  Zucker | Die Kichererbsen abtropfen lassen  Die Zwiebel in feine Ringe schneiden  Die Chilischote fein schneiden  Den Zucchini klein würfeln, den Paprika in Streifen schneiden und mit einem EL Olivenöl in einer Pfanne leicht anbraten  den Käse würfeln, die Petersilie fein schneiden.  Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen  **Für die Vinaigrette:**  Alle Zutaten für das Dressing mit einem Schneebesen gut verrühren  Dressing über dem Salat verteilen.  Bei Bedarf mit Essig, Salz und Pfeffer nachwürzen. |