**Kichererbsenalat auf mediterrane Art**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge:** | **Zutaten:** | **Zubereitung:** |
| 2 Dosen1 rote1 frische111 EL200 g2 EL4 EL1 TL4 EL1 TL2 TL  | KichererbsenZwiebelRote ChilischotteZucchiniRote PaprikaOlivenölFetakäsePetersilieRotweinessigSalzPfefferOlivenölZitronensaftZucker | Die Kichererbsen abtropfen lassenDie Zwiebel in feine Ringe schneidenDie Chilischote fein schneidenDen Zucchini klein würfeln, den Paprika in Streifen schneiden und mit einem EL Olivenöl in einer Pfanne leicht anbratenden Käse würfeln, die Petersilie fein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen**Für die Vinaigrette:** Alle Zutaten für das Dressing mit einem Schneebesen gut verrührenDressing über dem Salat verteilen. Bei Bedarf mit Essig, Salz und Pfeffer nachwürzen.  |