**Kichererbsensalat mit getrockneten Tomaten und Feta**

**mit Olivenöl-Zitronen-Dressing**

Der Salat schmeckt besonders gut zu Brot und als Beilage zu Grilladen. Rezept für 2 Personen

**Zutaten:**

250g Kichererbsen\*

1 kleine Zwiebel

1 EL Tomatenflocken\*

70g Feta-Käse, klein gewürfelt

1 TL Sambal Oelek (oder eine andere Chilipaste)

1 Handvoll Petersilie, gehackt

4 EL Olivenöl\*

1 Bio-Zitrone

1 Knoblauchzehe, gepresst

Salz und Pfeffer

**Zubereitung Kichererbsen:**

Kichererbsen über Nacht einweichen. Danach mit Wasser bedecken und 1 Stunde weichkochen.

Als Alternative gekochte Kichererbsen aus der Dose verwenden (im Sieb abtropfen lassen und abspülen).

**Zubereitung Salat:**

In einer Schüssel die Kichererbsen, Zwiebel, Tomatenflocken, Feta und Petersilie vermischen. Etwas Schale von der Bio-Zitrone dazu reiben.

Die Zitrone danach aufschneiden und auspressen.

Öl, 2-3 EL Zitronensaft, Sambal Oelek und Knoblauch zu einem Dressing vermischen. Unter den Salat mischen und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Danach eventuell nochmals nachwürzen.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: www.chefkoch.de