

Orientalischer Kichererbsensalat

Marokko (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300g Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 halbe Zwiebel (am besten eine rote)
- 1 Peperoni (als Farbkontrast z.B. eine grüne)
- ca. 10 Cherrytomaten
- 1 handvoll Rosinen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ein Schuss Zitronensaft
- eine handvoll frische Petersilie
- einige frische Pfefferminzblätter
- 1 Peperoncini/Chili
- 1 Teelöffel Ras el Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
- eine Prise Kreuzkümmel

Vorbereitung:

- Die Kichererbsen mehrere Stunden (am besten über Nacht) im Wasser einweichen.
- Peperoni ausnehmen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Peperoncini entkernen und klein schneiden.
- Die Cherrytomaten vierteln
- Die Petersilie und Pfefferminze klein schneiden
- Ebenso die halbe Zwiebel und den Knoblauch sehr fein hacken.

Zubereitung:

- Die eingeweichten Kichererbsen in genügend Salzwasser $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden leicht kochen. Das Wasser abgiessen.
- In einer grossen Schale die Sauce anmischen und mit einem Löffel etwas zerstossen:
 - 5 Esslöffel Olivenöl, ein grosser Schuss Zitronensaft, Salz und Pfeffer
 - Peperoniwürfel, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Rosinen, Pfefferminz, Ras el Hanout und Peperoncini
- Dann die warmen Kichererbsen unterrühren.
- Lange im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp:

- Dieser Salat kann natürlich nach Belieben mit anderem kleingehacktem Gemüse angereichert oder umgeschrieben werden.

