

Kichererbsensalat

Zutaten:

für 4 Portionen:

- 1 Dose Kichererbsen, z. B. von Rapunzel
- 140g kleine Nudeln, z. B. Muschelnudeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Schlangengurke
- 120g Feta
- 5 Stiel glatte Petersilie
- 4EL weißer Balsamico Essig
- 1TL Zucker
- 4EL Olivenöl
- ½ TL Chiliflocken
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen.
Zwiebel in feine Ringe schneiden. Salatgurke schälen, längs vierteln, entkernen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Feta zerbröseln.
Petersilie waschen und mit den Stielen fein hacken.
Kichererbsen über einem Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Weißer Balsamico Essig mit 2 EL Wasser, Olivenöl, Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zucker verrühren.

Nudeln abgießen und sofort tropfnass in einer Schüssel mit Zwiebeln, Gurken, Kichererbsen und Dressing mischen. Evtl. nachwürzen.
Mit Feta, Petersilie und Chiliflocken bestreut servieren.

Guten Appetit!