

KICHERERBSENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND FETA

(ausprobiert aus chefkoch.de)

400g Kichererbsen gekocht (Dose geht auch)
200g Rote Zwiebeln in dünne Spalten geschnitten
3 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
Etwa 7 EL milder Weißweinessig
Etwa 7 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer
200 g Cocktailtomaten
2 Stangen Staudensellerie
3 Frühlingszwiebeln
½ Bund glatte Petersilie
200 g Feta



In einer Pfanne ein EL Butter erhitzen, die Zwiebeln, den gehackten Knoblauch und die in Streifen geschnittene Chilischote darin anschwitzen.

Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen.

Die Kichererbsen zugeben und in der Pfanne leicht erwärmen.

Pfanne vom Herd nehmen.

Die Tomaten vierteln, Frühlingszwiebeln und Stangensellerie in Streifen schneiden, Petersilie grob hacken. Mit dem Öl unter den Salat mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den gewürfelten Feta unterheben.

Schmeckt mir lauwarm am besten und passt perfekt zu einem gegrillten Entrecote (es darf natürlich auch ein Steak sein)!

Probieren Sie dazu auch noch unseren Spätburgunder Rosé!

Guten Appetit und zum Wohl!!