

## Orientalischer Kichererbsensalat mit Koriander

*Der Orient lässt grüßen...*



**1** Kichererbsen abgießen und in eine Schüssel geben. Petersilie, Koriander und Minze waschen, grob hacken und zu den Kichererbsen geben. Tomaten, Paprika, Gurke, Lauchzwiebel, Zwiebel und Champignons in Stücke schneiden und ebenfalls zugeben. Knoblauch und Chili fein hacken und unterheben.

**2** Den Salat mit Essig, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Paprikapulver miteinander verrühren und das Öl zugeben und nochmals durchrühren. Die Salatsoße in den Salat geben und vermengen.

**Guten Appetit!**

### *Zutaten*

*für 2 Personen*

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 1 Handvoll frische Korianderblätter
- 1 Bund frische Pfeffermine
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Tomaten
- 3 – 4 Champignons
- 1 rote oder gelbe Paprikaschote
- ½ Salatgurke
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kleine Chilischote (alternativ: Chiliflocken)
- 4 EL Essig
- 1 EL Limettensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer