

# Gerösteter Kichererbsen-Salat

Für 4 Personen

## Zutaten

480 g Kichererbsen, 2 Dosen  
200 g bunte Kirschtomaten  
1 gelbe Paprika  
1 rote Zwiebel  
1 Bund frische Petersilie  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
2 TL Olivenöl  
Salz

Saft von ½ - 1 Limette  
4 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

## Zubehör

1 Sieb  
Küchenpapier  
1 Messer  
1 Brett  
1 Pfanne  
1 kleine Schüssel

## Zubereitung

Als Erstes die Kichererbsen mithilfe eines Siebs abgießen, gut abtropfen lassen und mit Wasser abspülen. Dann auf ein Stück Küchenpapier geben und trocken tupfen. Kichererbsen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Olivenöl, Salz und Kreuzkümmel vermischen und bei 175 °C (Umluft) etwa 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Tomaten, Paprika und Petersilie waschen. Die Kirschtomaten vierteln und die Paprika würfeln. Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Für die Vinaigrette den Saft einer halben Limette mit Honig und Olivenöl verrühren. Geröstete Kichererbsen mit Gemüse, Kräutern und Vinaigrette vermischen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell mehr Limettensaft abschmecken.

Salat lauwarm servieren. Dazu passt Vollkornbrot oder Baguette.

**Tipp:** Für den Salat kann auch jedes andere Gemüse verwendet werden, welches gerade Saison hat oder noch im Kühlschrank auf seinen Einsatz wartet.

## Guten Appetit!