



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kichererbsensalat

Nohut Salatası



1 Glas Kichererbsen
6 Lauchzwiebel
3 Tomaten
5 Spitzpaprika
2 EL Olivenöl
1 Dessertlöffel Salz
1 Zitrone entsaftet
½ Bund Petersilie

- # Kichererbsen kochen, abkühlen lassen.
- # Auf die Kichererbsen fein geschnittene Lauchzwiebel, kelin geschnittene Tomaten und Spitzpaprika hinzugeben.
- # Gut durchmischen, die Soße aus Zitronensaft, Olivenöl und Salz drübergießen.
- # Feingehackte Petersilie über den Salat streuen.
- # Kurz im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung kann bei diesem Salat an Stelle von Lauchzwiebel kann eine normale Zwiebel verwendet werden.