AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Naher Osten

LAUWARMER KICHERERBSENSALAT



Rezept: Yotam Ottolenghi. Jerusalem. Dorling Kindersley 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der aus dem Nahen Osten stammende, heute in London wirkende Starkoch Yotam Ottolenghi mixt uns einen feinen vegetarischen Sommersalat. Die sättigenden Kichererbsen sind eine prima Eiweissquelle.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Kichererbsen, Dose	1 Zehe	Knoblauch
1	Salatgurke	1 TL	Zucker
2	Tomate	1 TL	Kardamon, gemahlener
1 Bd	Radieschen	180 g	Naturjoghurt
4 EL	Koriander	4 Spr	Zitronensaft
1 Bd	Glattblättrige Petersilie	1 EL	Zitronenschale
1	Zitrone, Saft und Schale	4 Spr	Olivenöl
		4 Pr	Sumach

ZUBEREITUNG

1. Gurke, Tomate, Radieschen, Petersilie und Koriander grob hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Zitronensaft, ausgedrückte Knoblauchzehe und Zucker zur Salatsauce zusammenmischen. Zum Salat geben und beiseite stellen.
2. Für die zusätzliche Joghurtsauce Naturjoghurt, Zitronensaft, Zitronenschale, Olivenöl, Salz, Pfeffer und*Sumach*gut mischen. Beiseite stellen.
3. Kardamon, Kreuzkümmel und Salz in eine Schüssel geben und feuchte Kichererbsen mehrmals darin wenden. Kichererbsen 3 Min. in Olivenöl sanft anbraten.
4. Salat auf Teller anrichten und die warmen Kichererbsen darauf verteilen. Sofort servieren und die Joghurtsauce separat dazu stellen.

TIPP: Sumach ist in türkischen Lebensmittelläden erhältlich.