

# Italienischer Kichererbsensalat

## Zutaten

- 300 g Kichererbsen
- 3 kleine Frühlingszwiebel
- 12 kleine Kirschtomaten
- 1-2 Stangen Staudensellerie
- 1 kleines Bund glatte Petersilie

## Dressing

- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Falls die Kichererbsen getrocknet sind, **12 Stunden** vorher in kaltes Wasser einlegen und dann in frischem Wasser **2 Stunden** weichkochen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Salatzutaten klein schneiden und das Dressing zubereiten und dazugießen. Alles gut mischen, **15 Minuten** ziehenlassen.

Varianten: statt Kichererbsen Bohnen, oder weitere Zutaten wie Kapern, Oliven, Gurke, Paprika, Fenchel

From:  
<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:  
[https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:italienischer\\_kichererbsensalat](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:italienischer_kichererbsensalat)

Last update: **08.12.2024 11:46**

