

### Kichererbsensalat mit getrockneten Tomaten und Feta

*(von Kirsten Mieth gemacht für die JHV 2023)*

#### Zubereitung:

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. In einer Schüssel die Kichererbsen, Zwiebel, getrocknete Tomaten, den Feta und die Petersilie vermischen. Etwas Schale der Bio-Zitrone dazu reiben. Die Zitrone danach aufschneiden und auspressen. Öl, 2-3 EL Zitronensaft und Knoblauch zu einem Dressing vermischen. Unter den Salat mischen und diesen dann mit Sambal, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach eventuell nochmal nachwürzen.

#### Zutaten:

2 kl. Dosen Kichererbsen  
2 kleine Zwiebeln, geschnitten  
2 Handvoll Tomate(n), getrocknete, klein geschnitten  
140 g Feta-Käse, klein gewürfelt  
2 TL Sambal Oelek (oder eine andere Chilipaste)  
2 Handvoll Petersilie, gehackt  
8 EL Olivenöl  
2 Zitrone(n), Bio-  
2 Zehe/n Knoblauch, gepresst  
Salz und Pfeffer