



Kichererbsen-Salat mit Tomaten

Zutaten (für 1 Person):

215 g Kichererbsen (Glas oder Dose; Abtropfgewicht)

5 getrocknete Kräutertomaten, mariniert

1 Lauchzwiebel

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

1 EL weißer Balsamico-Essig

1 EL Olivenöl

200 g Cocktailtomaten

3 Stängel Koriander

Zubereitung:

- Kichererbsen im Sieb unter kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen. Marinierte Tomaten in Streifen, Lauchzwiebel in Ringe schneiden.
- Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl verrühren. Mit Kichererbsen, Tomatenstreifen und Lauchzwiebeln vermischen. Cocktailtomaten halbieren und unterheben.
- Alles in eine gut verschließbare Dose geben. Korianderblättchen grob hacken, darüberstreuen und erst vor dem Verzehr untermischen.