



Kichererbsensalat mit Melone + Schafskäse

Zubereitung für 4-6 Personen:

250g Kichererbsen*

1 kleine rote Zwiebel

1 frische rote Chilischote oder Chili gemahlen*

6 mittelgroße Tomaten, 2 Zitronen

1 halbe Galiamelone oder Cantaloupe-Melone

gehackte frische Minze, 2 Basilikumstängel oder Basilikum getrocknet*

200g Feta, Olivenöl*, Salz* und Pfeffer*

Zubereitung:

Kichererbsen am Vortag einweichen, bissfest kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel, Chilischote, die Tomaten und die Melone in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel-, Chili-, Tomaten- und Melonenwürfel mit dem Saft von 1 ½ Zitronen und der dreifachen Menge Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kichererbsen hinzufügen. Kurz bevor der Salat serviert wird, die frisch gehackten Kräuter untermischen und den Feta darüber krümeln.

Bei Bedarf nochmals mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.