

# griechischer Kichererbsen-Salat (Vegetarisch) von

Julija Jurusava

Mengen für 10 Personen

100ml Olivenöl und 100ml Wasser mit Zitronensaft mischen. Salz dazu geben. Nach einigen Minuten eventuell nochmals Zitronensaft und Öl angießen. Knoblauch zerkleinern und anschließend unterheben. Schale einer Zitrone abraspeln und gemeinsam mit Kräutern und Gewürzen zum Salat geben. Paprika, Tomaten und Gurken waschen, entkernen und fein würfeln. Alles zum Couscous geben. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln zu dem restlichen Salat geben und unterrühren, nochmals abschmecken und abschließend den kleingeschnittenen Käse darunter geben.

Quelle: <http://www.kochenfuerviele.de/dessert-salate-rezepte/Cous-Cous-Salat.html>

Variante mit Kichererbsen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

800 kg Kichererbsen	Waschen, in eine Schüssel geben
400 g Pepperoni (g)	in würfel schneiden
600 g Tomaten	Tomaten würfeln
600 g Gurken	in Würfel schneiden
600 g Feta (griechischer Schafskäse)	in Würfel schneiden
100 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
5.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch kleinschneiden
7 cl Zitronensaft	Zitronensaft
7 cl Balsamico-Essig	zum Zitronensaft geben
1.2 dl Wasser	
3.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Essig, Wasser und Zitronensaft vermengen
10 g Pfefferminzkraut getrocknet	hinzugeben