

griechischer Kichererbsensalat von Julija Jurusava

Mengen für 10 Personen

100ml Olivenöl und 100ml Wasser mit Zitronensaft mischen. Salz dazu geben und über die Kichererbsen geben. Nach einigen Minuten eventuell nochmals Zitronensaft und Öl angießen. Knoblauch pressen und anschließend unterheben. Schale einer Zitrone abraspeln und gemeinsam mit Kräutern und Gewürzen zum Couscous 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 Käse darüber zerbröseln.

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

Variante vom Couscoussalat

Gewürze: Salz, Pfeffer

800 g Kichererbsen	Waschen und in eine Schüssel geben
600 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
3.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
7 cl Zitronensaft	
3.5 cl Balsamico-Essig	zum Zitronensaft geben
2.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser, Essig und Zitronensaft vermengen
1.2 dl Wasser	
10 g Pfefferminzkraut getrocknet	zur Salatsauce geben
50 g Herbes de Provence	zur Salatsauce geben, sauce mit Salz abschmecken