

Kichererbsensalat (scharf)

Zutaten für 6 Personen

350 gr. Kichererbsen

über Nacht einweichen, nach Grundrezept
weich kochen, Wasser wegschütten

Sauce:

4 EL Zitronensaft

10 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 TL frisch gem. schwarzer Pfeffer

1 rote, scharfe Chilischoten, halbiert
entkernt und fein gehackt

Peterli gehackt

sofort zu den lauwarmen Kichererbsen giessen

Passt gut zu Fleisch und im Sommer zu Gegrilltem! (guter Magnesiumlieferant)
Chilischoten sind weniger scharf, wenn man die Kerne entfernt!