

KICHERERBSEN-RANDEN-SALAT

ZUBEREITUNG

Kichererbsen über Nacht einweichen.

Kichererbsen abspülen und in frischem Wasser weichkochen.

Die (eventuell gekochte) geschälte Rande in Stücke schneiden. Die abgetropften Kichererbsen dazugeben mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Mit Apfelessig und Olivenöl anrühren. Die in Stücke geschnittener Apfel und Feta dazugeben.

Mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen und servieren.

ZUTATEN

Kichererbsen
Rande
Kreuzkümmel
Pfeffer
Salz
Olivenöl
Apfelessig
Apfel
Feta
Kürbiskernen

