



KICHERERBSEN SALAT

mit Kabanos & Paprika

ZUTATEN

Für 4 Personen

400 g Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft)
200 g Fetakäse
2 - 3 große rote Paprikaschoten
2 große Zwiebeln
300 g Houdek Kabanos Klassik
12 EL Olivenöl
2 EL Ahornsirup
7 EL dunkler Balsamico-Essig
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL gemahlener Koriander
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund glatte Petersilie, gewaschen, nur die Blätter



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 25 Minuten

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kichererbsen in einem Sieb mit klarem Wasser abspülen und in eine große Schüssel geben. Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und hinzufügen.
2. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit drei Esslöffeln Öl beträufeln, salzen, pfeffern. Im Ofen auf der obersten Schiene ca. 10 Minuten grillen. Darauf achten, dass die Paprika nicht verbrennt. Kurz abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit etwas Öl in einem Topf glasig dünsten. Ahornsirup untermischen und kurz anbraten, bis die Zwiebeln Farbe bekommen und sich ein leichter Karamellduft entwickelt. Mit zwei Esslöffel Balsamico ablöschen und reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Balsamicozwiebeln und Paprika zu den Kichererbsen geben.
4. Aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, einer frisch gepressten Knoblauchzehe, fünf Esslöffeln Balsamico und sieben Esslöffeln Öl ein Dressing rühren. Den Salat damit marinieren.



5. Houdek Kabanos in schräge Scheiben schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anbra-ten. Eine geschälte Knoblauchzehe dazugeben und kurz mitbraten. Den Salat mit der noch warmen Kabanos anrichten und mit frisch gehackten Petersilien-blättern servieren.