

Kichererbsen-Salat

Für 4 Personen

250 g getrocknete Kichererbsen	4 El Olivenöl	1 El Tomatenmark
800 g Zuckermelone	3 El Limettensaft	Salz
Zucker	2 Stiele Minze	10 Stiele Koriandergrün
1 rote Zwiebel	1/2 rote Chili-Schote	

Kichererbsen in einer großen Schüssel mit reichlich Wasser bedecken und mind. 12 Std. einweichen. In reichlich kochendem Wasser 10-15 Min. garen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. andünsten. 150 ml Wasser zugießen und aufkochen.

Melonen entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen oder würfeln. In eine Schüssel geben und mit dem Tomatensud übergießen. Mit Limettensaft, Salz und Zucker würzen.

Blätter von der Minze und vom Koriandergrün abzupfen. Zwiebel würfeln, Chili-Schote fein hacken. Alles unter die Melonenkugeln geben. Kichererbsen abgießen und heiß untermischen. Min. 10 Min. ziehen lassen.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011