

Kichererbsentomatensalat

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 T Kichererbsen
3-4 kleine Tomaten
3 EL Zitronensaft
2 EL Öl
Pfeffer
Salz

- Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Kichererbsen etwa eine Stunde gar kochen, Wasser abschütten.
- Aus Zitronensaft, Öl, Pfeffer und Salz eine Marinade bereiten.
- Zu den noch warmen Kichererbsen geben, sobald sie abgekühlt sind 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Tomaten in Spalten schneiden und unter die Kichererbsen heben.

