



## Kichererbsensalat mit Salzzitrone und Granatapfel

### Ein Rezept von Halima Pflipsen

#### Zutaten (für vier bis sechs Portionen):

##### Salat:

2 x 220 g Kichererbsen (aus dem Glas)

150 g feine grüne Bohnen

10–12 Radieschen

250 g Cherrytomaten

Kerne von ½ Granatapfel

1 kleine rote Zwiebel

½ Bund Minze

1–2 EL Sesamsamen (geröstet)

##### Dressing:

50 g frischer Ingwer

3 Knoblauchzehen

½ Salzzitrone

3 EL Zitronensaft

6 EL natives Olivenöl extra

3 TL Honig

1–2 TL Meersalz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)

##### Zubereitung:

Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser acht bis zehn Minuten bissfest garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Für das Dressing den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Esslöffel Olivenöl kurz glasig anbraten. Den Ingwer auf einer Ingwer- oder Knoblauchreibe fein reiben. Den vorbereiteten Knoblauch und Ingwer zusammen mit Zitronensaft, dem restlichen Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut vermengen. Das Fruchtfleisch der Salzzitrone mit einem Messer ausschneiden. Anschließend die Zitronenschale klein schneiden und zur Marinade hinzufügen. Alles gut mischen.

Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Danach zu der Marinade geben und vermengen.



Die Tomaten vierteln, die Radieschen putzen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Zunächst die Zwiebeln und Radieschen auf den marinierten Kichererbsen anrichten, dann die gegarten Bohnen, gefolgt von den Tomaten. Die Hälfte der Granatapfelkerne darüber streuen und den Salat mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Alle Zutaten gut miteinander mischen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Minzblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unter den Salat heben.

Den Salat auf kleine Schälchen verteilen und mit einigen Granatapfelkernen sowie etwas geröstetem Sesam bestreuen.