

# KICHERERBSENSALAT MIT TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

Die Tomatenernte in diesem Jahr ist nicht ganz so gut wie in den letzten Jahren, ich werde also vermutlich keine Sauce für den Winter einkochen. Aber für Salat ohne Ende reicht es auf jeden Fall. Und dieser Kichererbsensalat mit Tomaten und Schafskäse ist ein super unkompliziertes, sommerliches Abendessen. Ich bin ja ohnehin ein großer Fan von Kichererbsensalaten in jeder Variante, diesen hier habe ich in ähnlicher Variante mit Basilikum und Zitronensaft ja schon 2012 auf den Blog gebracht. Dazu passt ein Gläschen Weißwein auf der Terrasse - Herz was willst du mehr? Ob ihr den Salat dann „pur“ esst oder als Beilage zu gegrillten Lammlachsen oder Hähnchenbrust serviert bleibt euch überlassen.



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 große Dose Kichererbsen, Abtropfgewicht ca. 650g

200g Schafskäse (light)

1 Zwiebel

1 große Knoblauchzehe

etwas frischer Oregano

12 mittelgroße Tomaten

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Sherryessig

#### ZUBEREITUNG:

Die Kichererbsen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser spülen. Die Kichererbsen trocken schütteln und in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Oregano hacken und untermengen.

Den Schafskäse in die Schüssel geben. Die Tomaten klein würfeln und ebenfalls hinzufügen.

Den Kichererbsensalat mit Tomaten und Schafskäse kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Essig und Öl anmachen, gut durchmengen und 10-15 Minuten ziehen lassen.

Den Salat als Beilage oder pur als schnelles Abendessen auf den Tisch stellen.

Greift zu!



© katha-kocht!