

# SCHARFER KICHERERBSENSALAT MIT SCHAFSKÄSE

## SCHARFER KICHERERBSENSALAT MIT SCHAFSKÄSE

Irgendwie gibt es bei mir in den letzten Tagen immer wieder total unkomplizierte und schnelle Gerichte zum Abendessen. Langweilig wird es trotzdem nicht und deshalb habe ich heute diesen Kichererbsensalat für euch. Der ist in 15-20 Minuten fertig und dazu gab es kleine Hähnchenkeulen. Die haben zwar eine halbe Stunde gebraucht, dafür muss man sich aber nicht wirklich um sie kümmern und hat nebenbei noch Zeit für andere Dinge.



### Zutaten für 2 Personen:

1 Dose Kichererbsen

1/2 Bund Petersilie

1/2 rote Zwiebel

1 rote Spitzpaprika

100g Schafskäsewürfel

3 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz

1 TL Harissa Paste, selbst gemacht oder zum Beispiel diese hier\*

1 Prise Cumin

Für die Keulchen:

5-6 Hähnchenunterschenkel

Salz

Olivenöl

1/2 TL marokkanisches Hähnchengewürz

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Salz, Hähnchengewürz und Olivenöl verrühren und die Keulchen rundum damit einpinseln. In eine Auflaufform legen und in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten einen Schluck Wasser in die Auflaufform geben. Die Keulen brauchen 30-35 Minuten und sollten zwei Mal mit dem eigenen Saft eingepinselt werden.

Für den Salat die Kichererbsen 10-15 Minuten lang in einem kleinen Topf mit ungesalzenem Wasser kochen. In dieser Zeit die Zwiebel und die Paprika klein würfeln und die Petersilie fein hacken.

Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Harissa Paste und Cumin verrühren. Die Kichererbsen abgießen, kalt abschrecken und mit dem Dressing vermengen. Paprika, Petersilie, Zwiebel und Schafskäsewürfel unterheben und kurz beiseite stellen.

Sobald die Hähnchenkeulen knusprig sind werden sie aus dem Ofen geholt. Im Zweifelsfall nochmal für 5 Minuten die Temperatur auf 230°C erhöhen und auf Oberhitze / Grillfunktion umstellen.



Den scharfen Kichererbsensalat nochmal abschmecken. Hähnchenkeulen und Salat gemeinsam auf den Tisch stellen.

Greift zu!

