

ZUCCHINI- KICHERERBSEN SALAT

Zutaten

- 200 g Kichererbsen (Dose)
- 1 Zucchini
- 50 g Quinoa
- einige Stiele Petersilie
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Limettensaft
- ½ TL Steinsalz
- 1 Prise Chilipulver

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Zucchini in Würfel schneiden und ca. 15 Minuten rösten.

Quinoa gut durchspülen, danach in Salzwasser ca. 12 Minuten kochen und abgießen.

Petersilienblättchen fein hacken.

Sesamöl, Limettensaft, Salz und Chilipulver gut miteinander verrühren.

Alle Zutaten miteinander vermengen, nochmals mit Steinsalz abschmecken und genießen

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten