

# Rotkohl-Kichererbsen-Salat

Leckere Salatkombination mit Rotkohl, Kichererbsen, Schafskäse, Maracuja und indischen Gewürzen

etwa 10 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Rotkohl  
1 rote Zwiebel  
265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)  
100 g Schafskäse oder Fetakäse  
2 Maracuja  
2 EL gehackte glatte Petersilie

### Dressing:

75 ml Himbeeressig  
100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 TL frisch geriebener Ingwer  
1 EL Ahornsirup  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste  
4 EL Maracujanektar  
1 TL Garam Masala

① Wie bereite ich einen leckeren Rotkohl-Kichererbsen-Salat zu?:

② Vorbereiten:

Rotkohl putzen, Zwiebel abziehen und beides in feine Streifen schneiden.

③ Dressing zubereiten:

Alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren und einmal aufkochen.

④ Rotkohl-Kichererbsen-Salat zubereiten:

Rotkohl- und Zwiebelstreifen mit dem Dressing vermengen, dabei mit den Händen gut durchkneten. 30 Min. durchziehen lassen. Inzwischen Kichererbsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Schafskäse grob zerbröseln.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 5 Kurz vor dem Servieren Kichererbsen und Petersilie unterheben und den Salat abschmecken. Salat anrichten und Schafskäse darüberstreuen. Maracujas aufschneiden und das Fruchtfleisch und Saft kleckweise darauf verteilen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Salat mit Lamm- oder Geflügelspießen servieren.

