



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kritharaki Salat mit Kichererbsen

Für den Salat

150 g Liakada Kritharaki

1 Stück(e) Paprika, rot

1 Dose Kichererbsen

75 g Cherrytomaten

75 g Liakada Kalamata Oliven mit Stein

0.5 Bündel Basilikum

Für das Dressing

1 Esslöffel Himbeeressig

2.5 Esslöffel Sonnenblumenöl

Etwas Paprikapulver

Etwas Chili

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Kritharaki Salat mit Kichererbsen

1.

Kritharaki nach Verpackungsanweisung zubereiten.

Kichererbsen abtropfen. Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Oliven in kleine Ringe schneiden. Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Vinaigrette mischen und mit 1 TL Paprikapulver, ½ TL Cayennepfeffer, Chili sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte Kritharaki mit Paprika, Kichererbsen, Basilikum und der Vinaigrette vermengen. Kühl stellen und vor dem Servieren nochmal abschmecken.