



Zitronen Nudelsalat mit Kichererbsen

Für die marinierten Kichererbsen:

- 1 Dose Al Amier Kichererbsen
- 2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L
- 1 Zitrone, der Saft davon
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Für den Nudelsalat:

- 300 g Pasta (z.B. Fusilli, Penne oder Farfalle)
- 1 Bündel Petersilie
- 1 Bündel Minze
- 1 Bündel Dill
- 1 Kleine(s) rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 200 g Kirschtomaten

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1 Avocado

50 g Feta-Käse

Für das Dressing:

1 Zitrone, der Saft davon

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

Salz, Pfeffer

Zitronen Nudelsalat mit Kichererbsen

1.

Kichererbsen abtropfen und abspülen. In eine Schüssel geben. Olivenöl, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermischen und die Kichererbsen mind. 30 min. im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Petersilie, Minze und Dill grob hacken. Zwiebel in dünne Ringe, Gurke in kleine Würfel und Avocado in Würfel schneiden. Tomaten halbieren und Feta zerbröseln.

Petersilie, Minze und Dill in eine große Salatschüssel geben. Die Zwiebel, Gurke, Tomaten und Avocado hinzufügen. Die gekochten und abgekühlten Nudeln sowie die marinierten Kichererbsen ebenfalls in die Schüssel geben.

Zitronensaft, Olivenöl, Dijon-Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel oder einem Glas gut vermischen. Das Dressing über den Salat gießen und alles gut vermengen.

Den Salat auf Tellern anrichten und nach Belieben mit zerbröseltem Feta-Käse bestreuen. Sofort servieren und genießen.