

# Kichererbsensalat auf Büffel Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mediterran, bunt, als sommerliches Essen, zu Grillabenden oder auch als Beilage

## Zutaten

- 425 ml Kichererbsen (in der Regel 1 handelsübliche Dose)
- 150 g Büffel - Mozzarella in Scheiben (Geht auch mit Feta Käse)
- 250 g kleine Kirschtomaten, halbiert
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- 2 El Basilikum - Pesto
- 3 - 4 El weißer Balsamico
- 3 El gutes Olivenöl
- 3 El gehackte, glatte Petersilie
- 2 El gehackte Minze
- 1 El gehackte Zitronenmelisse
- Etwas Koriander und Kreuzkümmel nach eigenem Geschmack
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle oder etwas gemahlener Chili, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Zunächst die Kichererbsen, der Einfachheit halber, auf einem Küchensieb gut ablaufen lassen und abspülen.

### **Schritt3**

Der Dressing:

### **Schritt4**

Das Basilikum - Pesto mit Balsamico und Olivenöl Zitronensaft und Abrieb, den Zwiebeln und Knoblauch aufrühren und mit den Kräutern und den Gewürzen kräftig abschmecken.

### **Schritt5**

Die Kichererbsen mit den Oliven und den Kirschtomaten mischen und mit dem Dressing mengen, nachschmecken.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die Mozzarella Scheiben "fächerförmig" auf einem gekühlten Teller anrichten und den Kichererbsensalat in die Mitte geben. Drum herum noch einige kleine, angemachte Salatblättchen verteilen und warmes Fladenbrot oder Ciabatta dazu reichen.

### **Schritt8**

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** grillen, kichererbsen, mozzarella, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kichererbsensalat-auf-bueffel-mozzarella/>