



GMUNDNER  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT  
SEIT 1492



## Sommerlicher Tomatensalat mit knackigen Kichererbsen

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

### Die Zutaten:

- 1 Dose Kichererbsen
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 500 g Cherrytomaten, wenn möglich auch gemischt (gelb, rot,...)
- 1 kleine Zwiebel
- Zitronensaft
- Kräuter
- Schnittlauchblüten zur Deko

Dazu passen:

Brotwürfel, selbstgemachte Brotsticks, etc.

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at  
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT  
SEIT 1492



### Die Zubereitung:

- Das Olivenöl in eine Pfanne geben und die Kichererbsen abgetropft hinzugeben.
- Ohne umzurühren kochen lassen, bis sie leicht braun sind.
- Wenn sie etwas braun sind, umrühren, salzen und pfeffern und wieder ein paar Minuten in der Pfanne anbraten lassen, so dass sie schön knusprig werden.
- Wenn sie leichte Blasen werfen, sind die Kichererbsen fertig.
- In eine große Salatschüssel die Zwiebel kleinschneiden und die Tomaten, nach Belieben auch gerne Paprika, geschnitten hinzugeben.
- Olivenöl, sowie die Kichererbsen hinzugeben, gut verrühren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen.
- Auf einen Teller servieren und mit Schnittlauchblüten dekorieren.
- Wer mag, kann auch einen Salat daruntermischen (z.B.: Rucola)

