



Previous Next

[Als PDF drucken](#)

Difficulty

Einfach

Duration

28 min

Serving

3 Portionen

Würziger Kichererbsen Zucchini Salat

Genieße die Kombination aus frischem Gemüse und würzigen Aromen mit unserem Rezept für einen köstlichen Kichererbsen Zucchini Salat. Knackige Zucchini, proteinreiche Kichererbsen und ein würziges Dressing machen diesen Salat zu einem ausgewogenen und sättigenden Mahl. Perfekt als Beilage oder als leichtes Hauptgericht für warme Sommertage.

Zutaten

300 g Zucchini

300 g Kichererbsen a.d. Dose

100 g Thun-Visch

100 g Feta-Käse

100 g Rucola

2 Zwiebeln

1 TL Salz

etwas Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver

1 EL Agaven-Dicksaft

2 EL Granatapfelsirup (ungesüßt)

Zutaten kopieren

Zubereitung

1. Kichererbsen-Zucchini-Mischung

20min

2 TL Ankerkraut Bombay Chicken Gewürz mit den Kichererbsen und der Zucchini vermengen und bei 210° O/U etwa 15 bis 20 Minuten backen.

2. Dressing zubereiten

5min

Für das Dressing die 2 kleinen roten Zwiebeln in feine Streifen schneiden und mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Agavendicksaft, 2 EL Granatapfelsirup (alternativ Balsamico Creme) und etwas Salz & Pfeffer vermengen.

3. Dressing & Salat vermengen

3min

Das Dressing mit den restlichen Zutaten vermengen und den Salat servieren!

Nährwerte anzeigen

Energie	428.8 kcal
Fett	25.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	7.9 g
Kohlenhydrate	27.6 g
davon Zucker	14.2 g
Ballaststoffe	6.4 g
Eiweiß	21.5 g
Salz	1342.4 mg

Alle Angaben pro Portion