Kichererbsensalat

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 250 g Kichererbsen, Konserve
- 125 g Kidneybohnen, Konserve
- ½ Salatgurke
- 1 Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 EL frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- optional: 2 EL Speiseöl, z.B. Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen und Kidneybohnen über ein Sieb abtropfen lassen. Die Salatgurke in Scheiben schneiden oder würfeln. Die frische Petersilie fein hacken. Paprika säubern, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken.

2. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.

3. Den veganen Kichererbsensalat mit Salz, Pfeffer und optional mit Öl abschmecken.

Tipp: Der Salat schmeckt am besten, wenn er einige Stunden im Kühlschrank durchzieht.