




Fruchtiger Kichererbsensalat

Menge	Zutat	Zubereitung
<u>Dressing:</u> 2 EL 1 EL 3 EL 1 EL $\frac{1}{2}$ TL etwas	Zitronensaft Tahini Olivenöl Agavendicksaft Salz Pfeffer	<p>in einem großen Schraubglas mischen.</p> 
150 g 1 kleinen 1 kleine 1-2 EL etwas wenig 1 $\frac{1}{2}$ Bund	Kichererbsen Fenchel Knoblauchzehe Olivenöl Salz Pfeffer Orange Petersilie	<p>(Dose) kalt abspülen, abtropfen lassen und in die Marinade geben.</p> <p>halbieren und in feine Streifen schneiden.</p> <p>fein hacken.</p> <p>in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel mit der Knoblauchzehe andünsten. (ca. 8 Min.). Mit und würzen und in das Glas geben.</p> <p>filetieren, dabei den austretenden Saft auffangen. Die Filets in Stücke schneiden und mit dem Saft ebenfalls in das Glas geben.</p> <p>hacken und über den Salat streuen.</p> <p>Den Salat gut durchziehen lassen. (evtl. über Nacht) Vor dem Servieren gut durchschütteln!</p>