

## Kichererbsen-Panzanella



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

#### SALAT

150 g Brot, in Würfeln

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

1 Dose Kichererbsen, abgewaschen, abgetropft,  
ca. 240 g

200 g Cherry-Tomaten, halbiert

1 Nostrano-Gurke, in feinen Scheiben

#### SAUCE

1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Basilikum,  
Pfefferminze, je die Hälfte beiseitegestellt

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und  
ganzer Saft

3 EL Olivenöl

½ TL Salz

Pfeffer

### ZUBEREITUNG

#### SALAT

Brot und Knoblauch im heissen Öl rundum knusprig braten, salzen. Mit Kichererbsen, Tomaten und Gurke mischen.

#### SAUCE

Kräuter mit den restlichen Zutaten pürieren. Sauce mit dem Salat mischen, beiseitegestellten Basilikum und Pfefferminze darüberstreuen, sofort servieren.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)