

rapskernOel

Kichererbsensalat

ca. 250 g Kichererbsen
2 Knoblauchzehen
Cocktailtomaten
ca. 100 g luftgetrocknete Salami am Stück
6 EL Rapskernöl
3 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
Petersilie



Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und am nächsten Tag noch ca. 60 Minuten kochen. Wer den Salat spontaner zubereiten möchte, kann die Kichererbsen bereits fertig im Glas kaufen.

Die Cocktailtomaten halbieren, die Salami in Würfel schneiden und den Knoblauch und die Petersilie fein hacken. Rapskernöl und Essig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in einer Schüssel vermengen und noch etwas durchziehen lassen. Danach ggf. noch etwas nachwürzen.



Weitere tolle Rezeptideen mit Rapskernöl finden Sie in unserem Weblog unter <http://blog.rapskernoel.info/>.