

REZEPT



GURKENSALAT MIT KICHERERBSEN & FETA

BIO SALATGEWÜRZ N° 725



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 20 MIN.

SALAT

1 Dose Kichererbsen
1 TL Kokosöl
1 EL Sojasauce
1/4 TL Bio Chili Chipotle
Jalapeño Orange N°059
3 Gurken
4 Stiele Minze
1 EL Bio Senfkörner
Gelb N°933
150 g Feta Käse

DRESSING

150 g Crème fraîche
1 Bio Zitrone (Saft & Schale)
3 TL Bio Salatgewürz N°725
Pfeffer
Evtl. Salz

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

- 1. Kichererbsen in einer Pfanne in Kokosöl anrösten.** Sojasauce und Chili dazu geben und die Kichererbsen rundherum darin schwenken.
 - 2. Gurken waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden.** Crème fraîche in einer großen Salatschüssel mit Zitronenschale und -saft, Salatgewürz, Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.
 - 3. Minzblätter fein hacken.** Mit den Gurkenscheiben, Kichererbsen in die Salatschüssel geben und mit dem Dressing verrühren.
 - 4. Die ganzen Senfkörner ohne Öl kurz in der Pfanne anrösten,** bis sie beginnen zu springen. Dann im Mörser grob zerstoßen. Feta würfeln und beides über den Salat streuen.
- Tipp 1** - Wer mag, kann nach Belieben noch Frühlingszwiebeln oder Oliven hinzugeben.