

## Tomatensalat mit gebratenen Kichererbsen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Dose	Kichererbsen	Kichererbsen in einem Sieb abgießen, abwaschen und gut abtropfen lassen.
1 kleine	Zwiebel, rot oder weiß	schälen, in dünne Streifen schneiden
250 g	Dattel-oder Kirschtomaten	waschen und halbieren
2 Stängel	Petersilie, frisch	waschen und mit Stängel fein schneiden
2 EL	Olivenöl	Aus den Zutaten ein Salatmarinade herstellen, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie zugeben und gut abschmecken.
2 EL	Balsamico Essig	
¼ TL	Kreuzkümmel, gemahlen	
½ TL	Kräutersalz	
1 Prise	Pfeffer	
1 TL	Rohrzucker	
2 EL	Olivenöl	Kirchererbsen in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten.
½ TL	Rosmarin	Knoblauchzehe schälen und pressen, mit den Gewürzen zugeben und nur noch kurz weiterbraten. Tomatensalat anrichten und die aromatischen Kichererbsen darüber streuen. Dazu passt sehr gut frisches Fladenbrot.
etwas	Zitronenschale, gerieben	
1	Knoblauchzehe	
etwas	Kräutersalz	