

## Salat mit gekeimten Kichererbsen

Für 6 Personen - Zubereitungszeit ca. 30 Min. - Keimdauer 3 Tage!

0,8 l Gemüsebrühe

500 g gekeimte Kichererbsen (aus 150g getrockneten Kichererbsen)

3 EL Rotweinessig

3 TL Sojasauce

3 EL Kichererbsen-Kochwasser

1 Prise Salz

12 EL Olivenöl

300 g Tomaten - enthäutet und ohne Stielansatz und Samenbereich gewürfelt

5 Schalotten - geschält und sehr klein geschnitten, ersatzweise 2 kleine Zwiebeln

3 Knoblauchzehen - geschält und feinst gehackt

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

3 EL Basilikum - gewaschen und gehackt oder ½ EL getrocknetes Basilikum

Kichererbsen keimen:

150g getrocknete Kichererbsen über Nacht im Wasser stehen lassen. Morgens in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Sieb abdecken und die Kichererbsen dreimal am Tag mit Wasser überspülen bis sie nach etwa 3 Tagen keimen. Dann verwenden, oder im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahren.

Salat vorbereiten:

Gemüsebrühe erhitzen. Kichererbsen darin in 10-15 Minuten weich kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Essig, Sojasauce, Kochwasser und Salz verrühren. Öl dazugeben und zu einem sämigen Dressing rühren. Tomaten, Schalotten und Knoblauch mit dem Dressing vermengen und danach mit den Kichererbsen vermischen. Mit Pfeffer abschmecken und 10 Min. ziehen lassen, vor dem Servieren das Basilikum unterheben.