



# Vegan Challenge Januar 2015

## Rezept 13 für Samstag, 24.01.2015

### Salat mit gekeimten Kichererbsen

Für 4 Personen – Zubereitungszeit ca. 30 Min.

0,6 l Gemüsebrühe

350 g gekeimte Kichererbsen (aus 100 g getrockneten Kichererbsen - **dauert ca. 3 Tage**)

2 EL Rotweinessig

2 TL Sojasauce

2 EL Kichererbsen-Kochwasser

1 Prise Salz

8 EL Olivenöl

200 g Tomaten - enthütet und ohne Stielansatz und Samenbereich gewürfelt

3 Schalotten - geschält und sehr klein geschnitten, ersatzweise 2 kl. Zwiebeln

2 Knoblauchzehen - geschält und feinst gehackt

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Basilikum - gewaschen, von den Stielen befreit u. gehackt oder ½ EL getrocknetes Basilikum

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.

Dazu passt ein knuspriges Baguette.

**Gutes Gelingen und guten Appetit 😊**

Stefan