

## Kichererbsensalat

### Zutaten

- 400 g getrocknete Kichererbsen
- 150 g Bulgur (zur Not Rundkornreis)
- 150 g Möhren
- 1 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Kurkuma
- frischer Ingwer
- Petersilie
- Gemüsebrühe

### Zubereitung

- ☞ Am Vortag Kichererbsen in Wasser einweichen, über Nacht quellen lassen
- ☞ Kichererbsen 40 min in Salzwasser kochen
- ☞ Bulgur 15 min in Salzwasser kochen, Wasser abgießen und in neuem Salzwasser weitere 10 min kochen
- ☞ Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln, Möhren klein schneiden
- ☞ In grossem Topf reichlich Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten
- ☞ Mit 150 ml Gemüsebrühe auffüllen
- ☞ Salz, Pfeffer und reichlich Kreuzkümmel, Koriander, Curry und Kurkuma einrühren
- ☞ Möhren zugeben und 15 min kochen
- ☞ Währenddessen Zucchini in Scheiben schneiden und in Öl braten
- ☞ Ingwer reiben
- ☞ Zucchini und Ingwer zugeben
- ☞ Vom Herd nehmen, Kichererbsen und Bulgur unterrühren
- ☞ Wenigstens einige Stunden ziehen lassen
- ☞ Je nach Geschmack noch etwas Öl dazu geben
- ☞ Mit kleingehackter Petersilie bestreuen