



Benötigte Zutaten

Salat

| | |
|----------|--------------------------------|
| 3 Tassen | Kichererbsen aus der Dose |
| 3 | Frühlingszwiebel klein gehackt |
| 1 Dose | Mais (klein) |
| | Salzburger Emmentaler |
| | Tomaten geviertelt |
| | Basilikum gehackt |
| | Salz, Pfeffer |

Vinaigrette

| | |
|---|----------|
| | Olivenöl |
| | Essig |
| | Honig |
| 1 | Limette |

Kichererbsen-Mais-Salat

mit Honig-Limetten Vinaigrette

Anleitung

1. Die Zutaten werden - bis auf den Emmentaler - in einer großen Schüssel vermengt.
2. Für die Vinaigrette werden in einer kleineren Schüssel das Öl, der Essig, etwas Honig und der Saft einer Limette zu einer Vinaigrette verarbeitet.
3. Der Salat wird im Glas angerichtet, darüber kommt nun die Vinaigrette. Zum Schluss wird der Salat noch mit dem fein geriebenen Emmentaler verfeinert.

SalzburgMilch

Ein Rezept von
SalzburgMilch