SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



# Kichererbsen-Salat | Granatapfel | Walnuss | Hüttenkäse | Orangenreduktion

**Zubereitungszeit:** 10 min

**Kochzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 4 Personen

## Gewürze und Zutaten:

1 l Orangensaft

2 Granatäpfel

1 Bündel Krause Petersilie, gewaschen

1 Dose Kichererbsen (240 G abgetropft)

50 g Granatapfelsaft

70 g Walnüsse, grob gehackt

1 Bündel Glatte Petersilie

30 ml Olivenöl

80 g Oliven, ohne Stein, grob gehackt

6 g Salz

10 g Estragonessig

15 g Orangenpfeffer

2 Chicorée oder Romanasalatherzen

200 g Hüttenkäse

## ZUBEREITUNG

1. Zunächst den Orangensaft in einem Topf auf ca. 50 ml einkochen, bis er leicht dickflüssig ist. Im Anschluss zur Seite stellen.

2. Die Granatäpfel quer halbieren und mit der Rückseite eines Löffels die Kerne aus dem Gehäuse klopfen. Das funktioniert am besten, wenn man mit der Schnittseite nach unten mit dem Löffel von oben auf die Außenseite klopft. Am besten in eine große Schüssel und tief halten, es spritzt etwas!

3. Danach vorsichtig die feinen Hautreste aus den Granatkernen entfernen. Die Petersilie hacken und zugeben, sowie alle anderen Zutaten bis auf den Hüttenkäse und die Orangenreduktion.

4. Nun den Salat grob schneiden und mit dem Kichererbsensalat anrichten. Den Hüttenkäse mit einem Löffel außen platzieren und mit der Orangenreduktion den Salat noch einmal kräftig marinieren!