



Olivenölschule by Olio Piceno

Kichererbsensalat – mit schwarzen Kichererbsen von Toni

Zutaten

250 g schwarze Kichererbsen

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3-4 Tomaten

Kleiner Bund Petersilie

250 g Feta-Käse

Weißer Essig

Olivenöl extra vergine

Scharfes Peperoncino-Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kichererbsen über Nacht einweichen (mindestens 12 Std.), Wasser ein- bis zweimal wechseln. Wasser abgießen und in frischem Wasser ca. 90 Minuten kochen. Abseihen und abkühlen lassen.

Zwiebel, Knoblauchzehe, Tomaten und Petersilie kleinschneiden, Feta-Käse in kleine Würfel schneiden. Alles zu den Kichererbsen geben.

Mit weißem Essig, scharfem Olivenöl (oder Harissa o .ä.), Salz und Pfeffer und viel Olivenöl abschmecken, gut durchheben.