



Grill-Salat mit Kichererbsen

Avocado und Käse-Kapern-Dressing



30-40min



2 Personen

Du denkst, Salat sei langweilig? Dann pack ihn dir doch einfach zur Abwechslung mal für ein paar Minuten unter den Grill - denn dann kommen plötzlich völlig neue Aromen durch! Dazu servierst du geröstete Kichererbsen, cremige Avocado und ein würzig-herbes Dressing aus Kapern, Knoblauch und Senf.

- 1 Dose Kichererbsen
- 150g Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf

- ## Was du zu Hause benötigst

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse

Energie 545kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 30.7g, Eiweiß 20.3g



4. Avocado schneiden

2. Käse reiben

5. Salat grillen

3. Dressing mischen

6. Salat fertigstellen

Den **Salat** wenden und weitere 1-2Min. grillen. Mit den **Tomaten**, den **gerösteten Kichererbsen**, den **Avocadoscheiben**, dem **restlichen Käse**, dem **Dressing** und den **Limettenspalten** anrichten und servieren.