



V1: Thunfisch-Avocado-Salat mit Kichererbsen

und Tomaten in spritzigem Zitronen-Dressing



ca. 20min



2 Personen

Dieser Salat kann sich sehen und schmecken lassen! Heute treffen Frische und Knusprigkeit aufeinander und wandern Hand in Hand direkt auf deinen Teller. Die Kichererbsen werden würzig aufgeknuspert, während Avocado, Tomaten, Gurken und Zwiebeln geschmeidig ihren Weg in das zitronige Dressing finden. Da fehlt noch was? Na, der Thunfisch! Den haben wir nicht vergessen, sonst wäre es ja kein Salat für die Götter!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 250g Kirschtomaten
- 1 große Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Avocado
- 1 Dose Thunfisch in Wasser ⁴

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb
- Schneebesen

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 758kcal, Fett 50.0g,
Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 23.9g



Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale** und den **-saft** mit 4EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



Die **Tomaten**, die **Gurken**, die **Zwiebeln** und die **Avocados** mit dem **Dressing** vermengen.



Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. knusprig braten. In der letzten Minute die **Gewürzmischung** hinzugeben und mitbraten. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.



Den **Thunfisch** abtropfen lassen und mit dem **Gemüse** verrühren. Die **Kichererbsen** hinzugeben und erneut verrühren, um alles gleichmäßig mit dem **Dressing** zu überziehen.



Die **Tomaten** halbieren. Die **Gurke** längs vierteln und in grobe Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** wie die **Gurke** in grobe Stücke schneiden.



Den **Thunfisch-Avocado-Salat** ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.