



Kichererbsen-Feta-Salat mit Schawarma-Pilzen

mit Gurken, Tomaten und Petersilie



ca. 25min



3-4 Personen

Frischer, mediterraner Genuss erwartet dich heute mit unserem Kichererbsen-Feta-Salat mit Pilzen! Ideal für Frühlings- und Sommermonate vereinen sich knackige Gurken, fruchtige Tomaten und gebratene Schawarma-Pilze, verfeinert mit aromatischer Petersilie, zu einem ausgewogenen Geschmackserlebnis. Perfekt für Picknicks, Grillabende oder einfach als leichte Mahlzeit an warmen Tagen. Wir wünschen guten Appetit!

- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung

- Energie 836kcal, Fett 57.6g,
Kohlenhydrate 52.9g, Eiweiß 23.9g



A photograph of a rectangular tray containing a large number of small, round, orange-brown objects, likely seeds or small fruits, arranged in a dense, somewhat circular pattern. The tray has a light-colored, possibly paper or plastic, lining. The objects are small, round, and have a textured, slightly irregular surface. They are scattered across the tray, with a higher concentration in the center. The tray itself is dark-colored, possibly black or dark brown, and has a slightly raised edge. The background is a plain, light-colored surface.



Nach Ende der Garzeit die **½ der Kichererbsen** mit dem **Salat** vermengen. Den **Feta** über dem **Salat** zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken, dabei die untere Hälfte der Stängel entfernen. Die **restlichen Kichererbsen** und die **Pilze** auf dem **Salat** anrichten und mit der **Petersilie** garniert servieren.