



Kichererbsensalat mit Thunfisch und Avocado

und spritzigem Zitronendressing



ca. 20min



4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 2 Gurken
- 1 rote Zwiebel
- 2 Avocados
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Je länger der Salat durchziehen kann, desto besser entwickeln sich die Aromen.

Allergene

Fisch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 39.4g, Kohlenhydrate 48.7g, Eiweiß 23.0g



1. Dressing zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale** und den **-saft** mit 6EL Olivenöl, 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



2. Kichererbsen braten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 3–4Min. knusprig braten. In der letzten Minute die **Gewürzmischung** hinzugeben und mitbraten. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.



4. Salat vorbereiten

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



3. Zutaten schneiden

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



6. Abschmecken & servieren

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

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