



## Arabischer Kichererbsensalat

mit Pastinake, Orange und Minze



30-40min



3-4 Personen

Die Kichererbse ist reich an Eiweiß und verdauungsfördernden Ballaststoffen. Wir lieben sie aber auch für ihren feinen, nussigen Geschmack, der durch das Rösten im Ofen noch einmal eine ganz besondere Note bekommt. Zusammen mit gebackenen Pastinaken, frischem Romanasalat, knackiger Gurke, süßer Orange, aromatischer Paprika, frischen Kräutern und orientalischen Gewürzen servierst du heute einen echten De-luxe-Salat!



- 1 rote Paprika
- 2 Pastinaken
- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 3 Päckchen Granatapfelmelasse
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Orangen
- 20g frische Petersilie & Minze

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 492kcal, Fett 15.1g,  
Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 15.0g



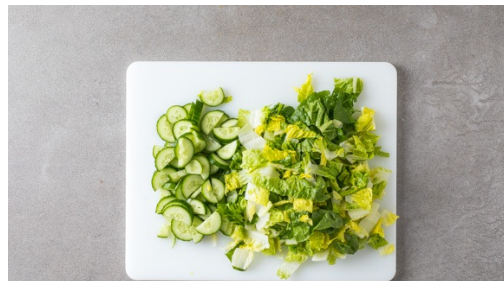
Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Pastinaken** schälen und der Länge nach vierteln.



Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Paprika**, die **Pastinaken**, die **Kichererbsen** und den **Knoblauch** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2–3 EL Olivenöl, **2/3 der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer vermengen und 20–30 Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** knusprig und an den Rändern leicht gebräunt ist.



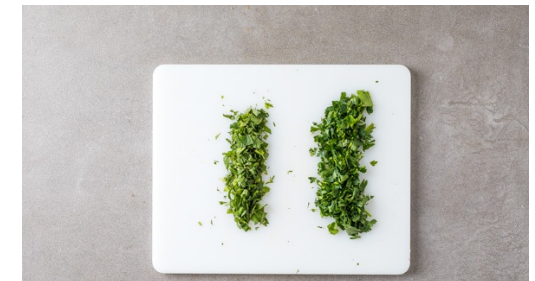
Die **Granatapfelmelasse** mit 1-2TL Olivenöl und 1 Prise Salz gut verrühren.



Den **Romanasalat** der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen, dann den **Salat** in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** mit den **Gurkenscheiben** und dem **Dressing** vermengen.



Die **Orangen** filetieren: Dafür die **Orangenschale** so herunterschneiden, dass die weiße Haut vollständig vom **Fruchtfleisch** entfernt wird. Dann die **Filets** vorsichtig aus den weißen Zwischenräumen schneiden. Den **restlichen Saft** auspressen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Orange** auch einfach schälen und in **Spalten** schneiden.



Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Kräuter** und den **Orangensaft** unter den **Salat** mischen. Die **Paprika** in kleine Würfel schneiden. Den **Salat** mit dem **Ofengemüse**, den **Paprikawürfeln** und den **Orangenfilets** anrichten und servieren.