

PIKANTER SALAT AUS KICHERERBSEN



ZUTATEN

4

- 200 g Kichererbsen
- 75 g Babyspinat
- 40 g Bresc Peperoncini marinati
- 40 g Bresc Peperoni marinati
- 40 g Bresc gehackter Knoblauch
- 25 g Bresc Harissa
- 25 g Mandelsplitter
- 1 Zitrone
- 1/2 Kürbis
- 1 dl Olivenöl
- 1/4 Bund Koriander
- Meersalz
- Pfeffer

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Harissa Gewürzmischung 450g



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g



Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Mit den Knoblauchzehen, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Den Kürbis 5 Minuten bissfest rösten und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mandelsplitter im Ofen rösten, bis sie gut gebräunt sind. Alle Zutaten mischen (Mandelsplitter und Koriander für die Garnierung getrennt aufbewahren) und mit Salz und Pfeffer sowie der abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone abschmecken. Mit den Mandelsplittern und dem gehackten Koriander garnieren.