



Kichererbsensalat

Zutaten

- 250g Kichererbsen aus der Dose
- 1 rote Zwiebel
- 1/4 Rotkohl
- 1 große Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 Gurke
- 1/2 Glas Nabio Saté Sauce
- 1 Limette



Zubereitung

1. Kichererbsen in ein Sieb geben und abbrausen.
2. Rotkohl in feine Streifen schneiden oder Hobeln, mit etwas Salz bestreuen und mit den Händen kneten, bis er etwas weicher wird.
3. Zwiebel in feine Streifen, Karotten in dünne Stifte und Paprika und Gurke in Würfel schneiden.
4. Alle Zutaten in einer großen Schale mischen, die Saté Sauce darüber geben und mit Limettenspalten servieren

Tipp: wer es gerne feurig mag, kann noch eine Chili Schote dazu geben



Folge uns auf Instagram: [_nabio_](https://www.instagram.com/_nabio_)

