



## Balilah (Kichererbsensalat)

### Zutaten

- 1 Zitrone(n)
- 10 Stängel glatte Petersilie
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 530 g Kichererbsen
- 2 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 3 EL Wasser
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Agaven-Dicksaft
- 3 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

### Zubereitung

1. Zitrone mit einem Messer schälen, dabei die weiße Haut entfernen und Spalten aus den Trennhäuten schneiden. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Den Saft dabei auffangen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kichererbsen abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
3. MAGGI Gemüse Bouillon in kochendem Wasser auflösen. Den aufgefangenen Zitronensaft zugeben. Kreuzkümmel, Pfeffer und Agaven-Dicksaft unterrühren. Olivenöl unterschlagen. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen.

### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 32 g     |
| Energie       | 323 kcal |
| Fett          | 16 g     |
| Protein       | 11 g     |

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen