

## Kichererbsentomatensalat

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 T Kichererbsen  
3-4 kleine Tomaten  
3 EL Zitronensaft  
2 EL Öl  
Pfeffer  
Salz

- Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Kichererbsen etwa eine Stunde gar kochen, Wasser abschütten.
- Aus Zitronensaft, Öl, Pfeffer und Salz eine Marinade bereiten.
- Zu den noch warmen Kichererbsen geben, sobald sie abgekühlt sind 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Tomaten in Spalten schneiden und unter die Kichererbsen heben.

