



Kichererbsen - Salat mit Manchego, Chorizo und Baby Spinat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert angemacht, mit spanischem Flair

Zutaten

- 75 g Chorizo in dünnen Scheiben, dann in Streifen
- 100 g junger Baby - Blattspinat, mehrfach gewaschen, gut abgetropft
- 250 g Kichererbsen, abgespült (Aus der Dose)
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- 400 g reife Tomaten in groben Spalten
- 80 g gelber Paprika, entkernt, gewaschen, in groben Streifen
- 1 rote Zwiebel in dünnen, halben Scheiben
- 1 Bündchen glatte Petersilie, grob gehackt
- 75 g Manchego Käse, dünn gehobelt
- (Geht auch mit einem anderen, festen Bergkäse)
- Für den Dressing:
 - 3 El bittere Orangenmarmelade
 - 5 El Rotweinessig
 - 1 Döschen Safranpulver
 - 0,5 Tl Fenchelsaat
 - 5 El Olivenöl
 - Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Dressingzutaten miteinander verrühren, salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl und etwas von dem Paprikaöl aufziehen.

Schritt2

Die Chorizo Streifen, die Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Paprika, Oliven, die Tomaten damit 30 min. marinieren.

Schritt3

Erst kurz vor dem Servieren die Spinatblätter unter heben.

Schritt4

Den gehobelten Manchego darüber geben, sofort servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** chorizo, glatte Petersilie, manchego, schwarze Oliven

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kichererbsen-salat-mit-manchego-chorizo-und-baby-spinat/>