

Brokkoli-Kichererbsen-Salat

Bei diesem Rezept handelt es sich um einen absoluten Glückstreffer in Sachen Resteessen. Eines hungrigen Abends, mit gefühlt nichts im Kühlschrank, habe ich alles was die Vorratsschränke hergegeben haben zusammen geworfen und es entstand dieser Salat aus Brokkoli und Kichererbsen. Vermutlich wäre ich ohne meinen hohen Grad an Verzweiflung niemals auf die Idee gekommen, Brokkoli und Kichererbsen zusammen in den Ofen zu schreiben, um anschließend alles zusammen mit Guacamole in einen Wrap zu rollen. Aber ich kann euch sagen, es war herrlich! So lecker, dass ich mich mehr als nur gefreut habe am Folgetag die Reste über einen grünen Salat zu geben. Ebenfalls eine tolle Kombination!

Zutaten für 2 Portionen

- 1 - Brokkoli
- 120 gr - gekochte Kichererbsen
- 50 gr - Feta
- 1 Handvoll - getrocknete Cranberries
- 1 Handvoll - Pistazien
- 1 TL - Senf
- 1 TL - Honig
- 4 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Brokkoliröschen vom Stamm schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit einem EL Olivenöl beträufeln. Die Kichererbsen dazugeben und einmal gut miteinander vermengen. Für ca. 15 Minuten im Backofen garen.
3. Für das Dressing Senf, Honig, den Saft einer halben Zitrone und 3 EL Olivenöl verrühren, bis ein homogenes Dressing entstanden ist.
4. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflakes nach Belieben würzen.
5. Das Dressing über den fertig gegarten Brokkoli geben, Cranberries, Nüsse oder Kerne, sowie den Feta darauf verteilen.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia