

## Kichererbsensalat mit Möhren

1 geh.EL Rosinen\* in warmem Wasser ca. eine halbe Stunde einweichen,  
anschließend gut abtropfen lassen.  
2 große Möhren schälen und raspeln  
250 g Kichererbsen\*, gegart Rosinen, Möhren und Kichererbsen vermengen

### Für das Dressing:

½ Knoblauchzehe ) schälen und fein hacken  
1 kl. Rote Zwiebel ) schälen und fein hacken  
1 kl.Stück Ingwerwurzel ) schälen und reiben (ca. 1/3 Teelöffel) und alles mit

2 EL Zitronensaft  
½ TL Kreuzkümmelpulver\*  
4 EL abgekühlte Gemüsebrühe  
2 EL Olivenöl\*  
½ TL Honig\*  
Salz\* vermischen und zu den obigen Zutaten geben, mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

2 EL Walnusskerne ) grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten  
2 EL Petersilie, glatt ) waschen, trocken schütteln, Blättchen von den  
1 EL Minze ) Stielen zupfen, klein schneiden oder zupfen

Kräuter und Walnusskerne erst kurz vor dem Servieren unter den Salat heben, evtl. noch einmal abschmecken.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**