



Kichererbsen-Mais-Salat

mit Honig-Limetten Vinaigrette

Anleitung

Die Zutaten werden - bis auf den Emmentaler - in einer großen Schüssel vermengt.

Für die Vinaigrette werden in einer kleineren Schüssel das Öl, der Essig, etwas Honig und der Saft einer Limette zu einer Vinaigrette verarbeitet.

Der Salat wird im Glas angerichtet, darüber kommt nun die Vinaigrette. Zum Schluss wird der Salat noch mit dem fein geriebenen Emmentaler verfeinert.

Benötigte Zutaten

Salat

3 Tassen Kichererbsen aus der Dose

3 Frühlingszwiebel klein gehackt

1 Dose Mais (klein)

Salzburger Emmentaler

Tomaten geviertelt

Basilikum gehackt

Salz, Pfeffer

SalzburgMilch

Ein Rezept aus

[Blog](#)

The logo for SalzburgMilch, featuring the brand name in white, sans-serif font on a red rectangular background.

SalzburgMilch



Vinaigrette

Olivenöl

Essig

Honig

1 Limette