



## Kichererbsen-Salat mit Sultaninen, kandiertem Ingwer und Minze

1 Dose Kichererbsen	in ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen, in eine Schüssel umfüllen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, dazu geben
1 Stange Sellerie	rüsten, Fäden abziehen, waschen, in kleine Würfelchen schneiden, beifügen
3 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, dazu geben
6 EL Sultaninen	beifügen
50 g kandierter Ingwer	hacken, dazu geben
½ Bund Petersilie 6 Minzezweige	entstielen, hacken, dazu streuen
2 TL Zucker Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
4 EL weisser Balsamico	beifügen
7 EL Olivenöl	dazu giessen, Kichererbsen-Salat gut durchmischen und ca. ½ Stunde ziehen lassen