

Tzatziki Salat

25–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Kichererbsen abtropfen lassen und abspülen. Dann die Gurke, die Paprika und die Kirschtomaten waschen und in 5x5 mm große Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden und für 15 Minuten in Eiswasser legen.
2. Im nächsten Schritt beide Joghurtsorten, Honig, Zitronensaft und -schale sowie die Tzatziki-Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen.
3. Nun das gehackte Gemüse in eine Schüssel geben, die abgetropften Kichererbsen und das Dressing dazugeben und vermengen. Mit Fleisch, Falafel oder gebratenem Gemüse servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Kichererbsen
1 Stk.	Gurke
200 g	Kirschtomaten
1 Stk.	Rote Zwiebel
100 g	Entkernte Oliven
1 Stk.	Paprika
100 ml	Joghurt
60 g	Griechisches Joghurt
1 TL	Honig
0.5 Stk.	Zitrone (Saft und Zeste)
1.5 EL	Tsatsiki Gewürzmischung