

# Salat mit Kichererbsen und Speck

Irgendwie gibt es doch immer die gleichen Salate zum Grillbuffet... Kartoffelsalat, einen frischen bunten Salat oder Nudelsalat. Alles lecker, aber auch irgendwie alles immer ähnlich. Deshalb gibt es heute mal ein etwas ausgefalleneres Rezept für Euch: Salat mit Kichererbsen und Speck! Wenn man die einzelnen Komponenten des Salats anschaut, kann man sich irgendwie nicht so richtig vorstellen, dass das gut zusammen passt, geschweige denn gut schmeckt. Aber vertraut mir - Artischocken, Kichererbsen, Speck und Feta passen wirklich gut zusammen!

Ich habe den Salat mit Kichererbsen und Speck jetzt schon zwei Mal gemacht und allen hat es sehr gut geschmeckt. Zum Grillen passt er wirklich hervorragend, aber auch jetzt, so im Spätsommer, wenn man noch nicht so richtig Lust hat sich vom Sommer und Salaten zu verabschieden, aber irgendwie auch wieder Lust auf Herzhaftes bekommt - dann ist dieser Salat wirklich genau das Richtige!



# Salat mit Kichererbsen und Speck

- 1 EL Dill (frisch oder getrocknet)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Balsamico Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 Glas Kichererbsen (230 g Abtropfgewicht)
- 1 Glas eingelegte Artischocken (in Öl, 330 g )
- 200 g Schafskäse
- 100 g Frühstücksbacon
- 2 Salatherzen (Romana)

1. Den Knoblauch fein würfeln und den Dill, falls er frisch ist, klein hacken. Mit dem Olivenöl, Zucker und dem Essig in eine Salatschüssel geben und gut verrühren.
2. Die Kichererbsen und die Artischocken in einem Sieb jeweils kurz abtropfen lassen. Den Feta in Würfel schneiden. Die Artischocken in mundgerechte Stücke schneiden und dann mit den Kichererbsen und dem Feta in die Schüssel zum Dressing geben. Gut vermengen und ein bisschen ziehen lassen.
3. Den Bacon in einer großen Pfanne ohne Fett (!! ) bei mittlerer Hitze langsam braten. Bei uns ist das Stufe 8 oder 9 bei insgesamt 12 Stufen Induktion. Normalerweise muss er nicht gewendet werden, da durch die moderate Hitze das Fett auch auf der Oberseite des Bacons anfängt zu brutzeln. Hier ein bisschen Geduld haben und wenn der Bacon die gewünschte Knusprigkeit hat, diesen kurz auf einem Kuchentuch abtropfen und abkühlen lassen.
4. Die Salatherzen waschen und klein schneiden. Ich benutze immer eine Salat-Schleuder, damit das Dressing später nicht verwässert und besser am Salat haften bleibt.

5. Die Kichererbsen-Artischocken-Käse-Mischung mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Bacon in kleinere Streifen schneiden oder brechen und 2/3 davon mit dem Salat in die Schüssel geben. Gut vermischen und dann den restlichen Bacon oben drauf geben. Etwas frischen Pfeffer drauf - fertig.



Kichererbsen-Artischocken-Käse-Mischung



Romana-Salat mit Kichererbsen und Speck  
Lasst es euch schmecken!

Eure Paula