

Kichererbsen-Orangensalat in der Tortillatüte



Zutaten für 3-4 Personen:

2 Tortillafladen

2 EL Butter, geschmolzen

1 Dose Kichererbsen (400 g)

2 Orangen

1 TL Senf

1 EL Balsamicoessig

2 EL Olivenöl

1 EL gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Die Tortillafladen werden in der Mitte auseinandergeschnitten und vor sich hingelegt, sodass der runde Bogen zu einem zeigt. Die Tortillakanten links und rechts nehmen und mittig einschlagen, sodass eine Tüte entsteht. Die Tüte mit Zahnstochern fixieren und außen mit flüssiger Butter bestreichen.

Die Tortillatüten auf ein Backblech stellen und bei 190°C etwa 15 Minuten goldbraun backen. Zum Auskühlen zur Seite stellen.

Aus Senf, Essig, Öl, Petersilie und den Gewürzen ein Dressing mischen und gut verrühren.

Die Kichererbsen in ein Sieb geben und abspülen. Die Orangen schälen und würfeln. Kichererbsen und Orangenstücke mischen und mit dem Dressing übergießen. Nochmals gut durchrühren.

Vor dem Servieren wird der Kichererbsen-Orangensalat in eine Tortillatüte gefüllt.

