# Grünkohl-Salat mit Kichererbsen



## Zutaten

Für 2 Personen

250 g frischer Grünkohl
1-2 Äpfel
1 Glas Kichererbsen (gekocht)
1 rote Zwiebel
75 g Walnüsse (Bruch)
1 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz & Pfeffer

Dressing
3 EL Tahini
1 EL Olivenöl
1 EL Senf
2 EL Apfelessig
1 EL Zuckerrübensirup
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Die Grünkohlblätter vom harten Stängel befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend kurz in kochendem Wasser blanchieren und danach in kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen. Die Äpfel mit Schale in kleine Stücke schneiden.
Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit den abgetropften Kichererbsen und den Walnüssen in etwas Öl kurz anbraten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
Alle Zutaten für das Dressing gut vermischen – am besten in einer kleinen Glasflasche kräftig schütteln.
Wenn alles etwas abgekühlt ist, den Inhalt der Pfanne mit dem Grünkohl und den Apfelstücken vermengen und das Dressing gleichmäßig darüber verteilen.