



Spezialität aus dem Gastkanton Wallis



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen

# KICHERERBSEN-SALAT MIT APRIKOSEN UND ZIEGENKÄSE

## Zutaten:

75 g	Walliser Aprikosen
200 g	Tomaten
300 -400 g	Biofarm Kichererbsen, eingeweicht
1/2	Schalotte
1 TL	Honig
4 EL	Öl
2 EL	Balsamico Essig
wenig	Salz/Pfeffer
15 g	Blattpetersilie
1 Bund	Basilikum
150 g	Ziegenfrischkäse

## Zubereitung:

Aprikosen halbieren und Stein entfernen, in schmale Spalten schneiden.  
Tomaten in gleich grosse Stücke schneiden.  
Aprikosen, Tomaten und Kichererbsen mischen.

**Dressing:** Schalotte fein hacken. Mit dem Honig, Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren und ca. 10 stehen lassen.  
Aprikosen-Tomaten- Kichererbsen-Mischung mit dem Dressing gut mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Basilikum und Petersilie grob hacken und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.  
Aus dem Ziegenfrischkäse kleine Nocken formen und auf den Salat setzen.



**biofarm**

Erlebnis  
Nahrig