Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Rote Rübensalat mit Kichererbsen

Zubereitung

Kichererbsen im Sieb abspülen, Zwiebeln schälen und fein würfeln.rote rüben fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Ricotta hinzugeben. Alles mit einem guten Schuss Weißweinessig und 5 EL BONA Öl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isa Pichler.

Zutaten

2 Personen

- 150 g Ricotta
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Pkg (500g) vakuumierte Rote Rüben
- 1 kleine Zwiebel