

Kichererbseneintopf mit Chorizo

Der Kichererbseneintopf mit Chorizo und Gemüse ist eine aromatische Rezept-Idee für den Herbst und Winter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Chorizo
	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Paprika
400 g	Kichererbsen (aus der Dose)
200 g	Tomaten (passiert)
4 Stk.	Kartoffeln
1 TL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
2 Stk.	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
1 Schuss	Wasser

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Kichererbseneintopf mit Chorizo** die Wurst in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einen Kochtopf erhitzen und die Chorizo anbraten. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Die Karotten waschen und in Scheiben schneiden, Paprika halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden, die Kartoffeln schälen und in Würfel zerschneiden.
2. Jetzt die Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Paprika in den Topf geben und mitdünsten. Die

passierte Tomaten, einen Schuss Wasser, Kichererbsen, Kartoffeln und Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und bei niedriger Temperatur zirka 20-25 Minuten garen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Wasser hinzugeben. Die Lorbeerblätter entfernen nochmals abschmecken und servieren.

Tipp

Zum Kichererbseneintopf eine Scheibe Vollkornbrot, Weißbrot oder frisches Gebäck reichen.