

Erbseneintopf - Spanisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 250 gr Chorizo (scharfe spanische Paprikawurst; ersatzweise Debrecziner), 2 rote Paprikaschoten, 500 gr Kichererbsen (aus der Dose), 3 Esslöffel Olivenöl, 240 gr kleine Dose geschälte Tomaten, 2 Esslöffel Tomatenmark, 750 ml Fleischbrühe (Instant), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch durchpressen. Wurst pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Kichererbsen abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Wurst, Paprika und Knoblauch zugeben, mit anbraten. Kichererbsen, Tomaten samt Saft, Tomatenmark und Brühe hinzufügen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, 15 Minuten köcheln und noch mal abschmecken.