

Spanischer Kichererbseneintopf mit Kräutercroûtons

Zutaten für 4 Personen:

2 rote Paprikaschoten
 1 gelbe Paprikaschote
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 75 g Baby-Spinat (gern auch TK-Ware)
 1 Dose (425 ml) Kichererbsen
 250 g Chorizo
 3 EL BUTARIS Butterschmalz
 1500 ml Gemüsebrühe
 1 Dose (425 ml) passierte Tomaten
 Salz
 Pfeffer
 6 Scheiben Toastbrot
 je 8 Stiele Thymian, Oregano und Majoran



Zubereitung:

1. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Beides würfeln. Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln. Kichererbsen abtropfen lassen. Chorizo in Stücke schneiden.
2. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Chorizo darin unter Wenden knusprig anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika im heißen Wurstfett andünsten. Kichererbsen und Chorizo zufügen. Brühe und Tomaten angießen, aufkochen und 5–10 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Spinat unterheben. Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Toastbrot entrinden. Toast in Würfel schneiden. Thymian, Oregano, und Majoran waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Toastwürfel darin wenden und goldbraun braten. Gehackte Kräuter zufügen. Mit Salz würzen. Eintopf in Schalen anrichten. Mit Kräutercroûtons bestreuen. Mit übrigen Kräutern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	40 g
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	30 g
Brennwert	720 kcal / 3020 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS