

KICHERERBSEN- CHORIZO-EINTOPF

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 150g Chorizo (spanische Paprikawurst),
3 EL Olivenöl, 500g Kartoffeln, 1 Bund Suppengrün, 2 Karotten,
1 Dose geschälte Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 1l Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt,
1 Zweig Oregano, Salz, Pfeffer, 1 Dose Kichererbsen, Bohnenkraut

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in sehr dünne Spalten schneiden, Knoblauch hacken. Die Wurst schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in 1cm große Würfel schneiden. Das Suppengrün putzen und klein schneiden, Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Wurstscheiben kurz in Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Kartoffeln, Suppengrün, Karotten, Tomaten, Tomatenmark, Lorbeer, Oregano und $\frac{3}{4}$ der Brühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Kichererbsen abgießen und in der Suppe kurz erhitzen. Restliche Suppe zugießen, nochmals abschmecken. Oreganozweig und Lorbeerblatt entfernen und mit Bohnenkraut garniert servieren.