

KABANOS-KICHERERBSENEINTOPF MIT BLATTSPINAT

FÜR 4 PERSONEN

45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

150 g Houdek Kabanos Paprika
2 mittelgroße rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 Stangen Staudensellerie
300 g festkochende Kartoffeln
3 EL Olivenöl
600 ml passierte Tomaten

300 ml kräftige Gemüsebrühe
400 g Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft)
500 g junger, frischer Blattspinat
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung:

1. Die Houdek Kabanos Paprika in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln in den Topf geben und glasig anschwitzen. Den gehackten Knoblauch und die Staudensellerriescheiben zugeben und etwa 5 Minuten dünsten.
3. Die passierten Tomaten und die Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Die Kartoffelwürfel und die Kichererbsen dazugeben und bei mittlerer Temperatur bissfest garen.
4. Die Kabanosscheiben und den Blattspinat zugeben. Alles mit Paprikapulver, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

