

Kichererbsen-Eintopf mit Spinat

_____ Bio Kochbox KW 37



Kichererbsen-Eintopf mit Spinat



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Glas Kichererbsen
- 400 g Cubetti
- 100 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Baguette

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch pellen und hacken, in Olivenöl anschwitzen. Kichererbsen abgießen und abspülen. Cubetti und Kichererbsen zu den Zwiebeln geben, würzen und 10 Min. köcheln lassen. Spinat waschen und trockenschleudern dann unter die Kichererbsen rühren, bis er zusammenfällt. Dazu ein Baguette reichen.