AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Spanien

KICHERERBSEN MIT TOMATEN UND SPINAT



Rezept: Ferran Adrià. Das Familien Essen. Edel 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Hülsenfrüchte spielen nicht nur in der nahöstlichen Küche, sondern auch in der spanischen eine grosse Rolle. Mit Spinat, Tomatensauce und Ei ein nahrhaftes Gericht. Ohne Ei vegan.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Spinat	2 Pr	Kreuzkümmel
4	Tomate, reife	600 g	Kichererbsen, gegarte
4	Ei	4 dl	Hühnerbouillon
4 EL	Olivenöl	2 TL	Speisestärke
4 Zehe	Knoblauch, gehackt		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Spinat rüsten, waschen und abtropfen lassen. In 3 cm lange Stücke hacken und 1 Min. in einem mittleren Topf blanchieren. Spinat abtropfen und beiseite stellen.
2. Tomaten mit einem Stabmixer glatt pürieren. Über dem mittleren Topf in ein Sieb giessen und 15 Min. ohne zu berühren abtropfen lassen. 8-Minuten-Ei kochen oder Ei pochieren.
3. Inzwischen den Knoblauch fein hacken. In einem grossen Topf Olivenöl erhitzen, Knoblauch und abgetropfte Tomaten anbraten.
4. Kichererbsen und Kreuzkümmel zugeben, eine Minute erhitzen und dann Hühnerbouillon zugiessen und kurz aufkochen.
5. Den Spinat untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Speisestärke oder *Mehlbutter* etwas eindicken.
6. Kichererbsen auf Suppenteller anrichten und mit dem Ei in der Mitte servieren.