

Kichererbsen mit Speck

Rezept für 4 Personen

Zutaten: 250 g Kichererbsen, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Fett, Salz, 1 Prise Zimt, Bouillonwürfel, 250 g Speckwürfel, Pfeffer.

Die eingeweichten Kichererbsen in 4 dl Wasser zum Kochen bringen. Wenn sie fast weich sind, die gedünsteten, kleingeschnittenen Karotten, Zwiebeln und eine Prise Zimt beifügen. Bouillonwürfel und Salz begeben, weichkochen. Die Speckwürfel auf kleinem Feuer gut rösten und mit Rosmarin würzen. Die abgetropften Kichererbsen mit dem Speck anrichten. Mit Petersilie bestreuen. Dazu grünen oder Tomatensalat servieren.

Die Kichererbsen können auch mit geräucherter Speck zusammen gekocht werden.

Kichererbsen wie oben gekocht, sind auch sehr gut zu Gulasch, Braten oder Lammfleisch.