

**Zubereitung:** Einweichen am Vorabend. Kochzeit: 1–1¼ Std.  
Im Dampfkochtopf: 20–25 Min.

**Rezept: Kichererbsentopf spanische Art:** (Zutaten für 4 Personen): 250 g Kichererbsen, 1 Paket (180 g) Blattspinat tiefgekühlt, 200 g Kartoffeln, 200 g Tomaten, 80 g Zwiebeln (1 mittlere), 1 Knoblauchzehe, 100 g Pimientos aus der Dose, 50 g Weissbrot, 3 Essl. Olivenöl, 2 Essl. Weissweinessig, ½ Briefli Safran, 1 Teel. Salz. Zum garnieren: 1 Picknickei, 1 Essl. Pinienkernen.

Kichererbsen über Nacht in doppelt soviel Wasser einweichen. Am Morgen mit 6 dl frischem Wasser 40–50 Min. knapp garkochen. Unterdessen Spinat antauen. Kartoffeln schälen, mit Tomaten in 1 cm grosse Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken, Knoblauch schälen, mit wenig Salz zerdrücken. Pimientos in Würfeli, Brot in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in 1 Essl. Öl 5 Min. dämpfen. Mit Spinat, Kartoffeln, Tomaten und Pimientos zu Kichererbsen geben. Zugedeckt nochmals 20 Min. kochen lassen. Im restlichen Öl Brotscheiben golden rösten, mit Essig befeuchten (evt. 2–3 Essl. Kichererbsenwasser begeben), zu Mus zerdrücken. Safran und Salz zufügen, gut mischen. In vorgewärmter Schüssel anrichten, mit Eiwürfeli und Pinienkernen garnieren, servieren.