

## Rezept

# Kichererbsen mit Pastirma

Ein Rezept von Kichererbsen mit Pastirma, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> getrocknete Kichererbsen	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> hellgrüne Spitzpaprikaschoten
<b>1</b> große Dose geschälte Tomaten (850 g Inhalt)	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>100 g</b> pastirma-Scheiben	<b>4 EL</b> Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Die Kichererbsen mit reichlich kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb gießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

---

2. Die Kichererbsen in einen Topf geben. So viel kaltes Wasser zugießen, dass es 5-6 cm hoch über den Erbsen steht. Die Erbsen offen aufkochen, abschäumen, bei Mittelhitze 20 Min. offen weiterkochen. Dann zugedeckt 1 ½ Std. garen.

---

3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen, auf ein Brett legen und mit der breiten Klinge eines großen Messers anquetschen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in breite Streifen schneiden. Die Tomaten in ein Sieb gießen, den Saft auffangen. Die Tomaten durchhacken und zum Saft geben, das Tomatenmark unterrühren.

---

4. Die pastirma-Scheiben in mittelgroße Stücke reißen. Wem die Kruste zu würzig ist, der entfernt sie zum Teil. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprikastreifen 1 Min. unter Rühren anbraten. Pastirma unterrühren und ½ Min. mitbraten. Tomaten und Saft zufügen und alles 10 Min. bei schwacher Hitze kochen.

---

5. Die Kichererbsen mit dem Sieblöffel aus dem Sud heben und unter die Tomatenmischung rühren. So viel Erbsenkochwasser zugießen, dass alles gut bedeckt ist, noch 15 Min. schwach kochen lassen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken und unterrühren. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.