Geröstete Kichererbsen mit Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 140 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Salz:
- Frische Chilischote: 1
- Getrocknete Kichererbsen: 250 g
- Rosmarin: 1 Zweig
- Zwiebel: ½

Vorbereitung

Die Kichererbsen 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen, abspülen und in einen großen Topf mit Wasser und Rosmarinzweigen geben.
Die Kichererbsen 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen.
In der Zwischenzeit die Zwiebel in Scheiben schneiden und die Chilischote zermahlen.
Die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Chilischote würzen, die gut abgetropften Kichererbsen dazugeben und einige Minuten in der Pfanne schwenken.
Dann die **Pomìto passierte Tomaten**, ein halbes Glas Wasser, Salz und EVO-Öl hinzufügen und alles ca. 30 Minuten lang kochen lassen.
Mit Salz abschmecken und mit etwas Öl und einem Zweig Rosmarin servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 300 gr

