



Endiviengemüse mit Kichererbsen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

1 Endiviensalat, 1 Zwiebel, 100 g magerer Speck, 100 ml Wasser oder trockener Weißwein, Olivenöl, 1 Glas Kichererbsen (oder über Nacht eingeweichte und dann 40 min in Gemüsebrühe gekochte Kichererbsen), etwas Rosmarin, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

1. Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und gründlich waschen.
2. Den gewürfelten Speck und die feingeschnittene Zwiebel im Olivenöl glasig dünsten.
3. Den Endiviensalat dazugeben und kurz mitdünsten (bis er zusammengefallen ist). Das Wasser oder den Wein, den Rosmarin und die Kichererbsen hinzufügen und 5 min köcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Dazu passen Pellkartoffeln.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de
Guten Appetit

