

Espinacas con garbanzos



Espinacas con garbanzos

- 500 gr. Blattspinat, sehr grob gehackt. Frisch oder TK
- 150 gr. Kichererbsen, gekocht (Konserven sind okay)
- 3-4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- einen kräftigen Schuss Olivenöl (virgen extra)
- einen kräftigen Schuss Fino, Amontillado seco oder Medium Sherry
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1/2 gestrichener TL Kumin
- Salz, Pfeffer
- nach Belieben gemahlener Koriander, etwas frisch gemahlener Safran, Pimentón de la Vera, einen Hauch Zimt.

In einem großen Topf (gerade, wenn der Blattspinat frisch und zunächst voluminös ist) dünstet man zuerst die Zwiebeln und gibt etwas später den Knoblauch bei mittlerer Hitze dazu. Paprika dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Sherry ablöschen, den Spinat hinzufügen und bei geschlossenem Deckel ein paar Minuten dünsten, bis der Spinat gar ist. Kichererbsen hinzufügen. Dann nach Belieben mit den Gewürzen, Pfeffer und Salz abschmecken.