

Italienisches Endiviengemüse mit Kichererbsen

Zutaten

1 Endiviensalat,
etwas Olivenöl,
1 Zwiebel,
1 Glas Kichererbsen (keine getrockneten),
100g Dörrfleischwürfel,
etwas Rosmarin,
½ Glas Wasser und/oder Weißwein

Zubereitung

Den Endivien in feine Streifen schneiden und gründlich waschen. Die Dörrfleischwürfel mit etwas Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten. Den Endivien kurz mitdünsten, bis er etwas zusammengefallen ist. Das Wasser (evtl. mit Wein) hinzufügen, Rosmarin und Kichererbsen ebenfalls begeben. Noch ca. 5 Minuten alles zusammen kochen.