

# Vorspeise

Alubias blancas con chorizo

Zutaten:

2 St. Knoblauchzehen  
Olivenöl  
100 g Karotten  
1 TL Paprikapulver  
0.5 TL Kumin  
200 g Tomaten, gehackt (Mutti)  
300 ml Gemüsebrühe  
0.5 St. Paprika, gelb  
0.1 Bund Thymian  
0.1 Bund Petersilie, glatt  
1 St. Lorbeerblatt  
200 g Bohnen, weiß  
0.5 St. Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
2 St. Chorizo, Bratwurst  
1 St. Zwiebel, weiß

Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig garen. Sellerie und Karotte in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Paprikapulver und Kreuzkümmel einrühren und mit gehackten Tomaten und Brühe aufgießen. Lorbeerblatt, gezupften Thymian, Paprikawürfel zugeben und ein paar Minuten durch kochen lassen. Weiße Bohnen abspülen, zugeben, kurz durch köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Chorizo Braten, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Bohnen mischen. Mit gehackter Petersilie bestreut anrichten.