Chorizo mit Kichererbsen
Viel pikanter als immer bloss Blattsalat!

1 mittlere Dose Kichererbsen gut spülen und abtropfen lassen.
100 g Chorizo in möglichst dünne Scheiben schneiden und halbieren. **1 rote Zwiebel** in Streifen und **2 Knoblauchzehen** in Scheibchen schneiden. **1 Bund Petersilie** hacken.
In einem Topf **Olivenöl** erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chorizo dazu geben und unter Rühren einige Minuten anbraten. Die Kichererbsen zugeben und mitbraten. **1 EL Bouillon** beifügen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **1 TL Zitronensaft** aromatisieren und die Petersilie untermischen. Lauwarm servieren.