



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Knusprige Snack-Kichererbsen



Dauer
ca. 45 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
3 Portionen

Zutaten

300 g Kichererbsen
1 EL Olivenöl
¼ TL Meersalz

½ EL Knoblauchpulver
½ EL Zwiebelpulver
1 EL Paprikapulver

Beschreibung

Auch dieses Rezept soll dazu inspirieren, Kichererbsen neu zu entdecken. Bei den Gewürzen kann man nach eigenem Belieben variieren.

Zubereitung

Die gekochten Kichererbsen in ein Sieb geben, mit Wasser waschen und abtropfen lassen. Mit einem Tuch abtrocknen, denn je trockener, desto knuspriger werden sie. Die Kichererbsen in eine Auflaufform oder auf ein Blech geben und mit dem Olivenöl vermischen. Bei 200° C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten in den Ofen geben. Das Blech oder die Auflaufform herausnehmen und die Gewürze dazugeben. Alles gut vermischen und für weitere zehn Minuten in den Ofen schieben (so verbrennen die Gewürze nicht). Wenn die gerösteten Kichererbsen goldbraun und knusprig sind, sind sie fertig und bereit zum Genießen.

