

REZEPT

Knuspriger Kichererbsen Snack



Kategorie: Herzhafte Snacks
Zubereitung: 40 Minuten
Portion: kleine Schüssel voll

ZUTATEN

- ✓ 2 Dosen Kichererbsen
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz & Pfeffer
- ✓ Paprikapulver
- ✓ Kreuzkümmel gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Die Kichererbsen abgießen, und gut mit Wasser spülen. Anschließend die Kichererbsen mit einem Geschirrtuch vorsichtig trocken reiben. Dies ist super wichtig, damit die Kichererbsen auch schön knusprig werden.
2. In einer Schüssel die Kichererbsen mit etwa 1 EL Olivenöl vermengen. Die Gewürze kommen erst später hinzu, da diese sonst im Ofen verbrennen.
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kichererbsen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für ca. 25 Minuten in den Backofen geben.
4. Anschließend die Kichererbsen in die bereits genutzte Schüssel geben, die Gewürze hinzufügen und vorsichtig umrühren, sodass die Kichererbsen gut mit den Gewürzen bedeckt sind.*.
5. Die Kichererbsen nun wieder auf dem Blech verteilen und nochmals etwa 10 Minuten in den Backofen geben, bis sie leicht und knusprig sind.

NOTIZEN

** Arbeite hier gerne nach Belieben mit der Menge und Art der Gewürze.
Ich habe hier etwa jeweils TL Paprikapulver & Kreuzkümmel genommen, und das Ganze mit einer Prise Salz und Pfeffer abgerundet*