

Geröstete Kichererbsen

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kichererbsen (eine große Dose á 800 g)
- 1 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL Chiliflocken
- 2 EL Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 170°C Umluft vor.
2. Gieße die Kichererbsen ab und spüle sie unter kaltem Wasser ab.
3. Lasse lasse sie gut abtropfen und trockne sie mit einem Küchentuch gut ab.
4. Gib die Kichererbsen in eine Schüssel und füge die restlichen Zutaten hinzu.
5. Verrühre die Zutaten und verteile sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
6. Backe die Kichererbsen zunächst für 20 Minuten. Wende anschließend die Kichererbsen und backe sie weitere 20 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

