

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 trocke 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.