

Geröstete Kichererbsen

Zutaten:

- 500g Kichererbsen
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Meersalz
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL geräucherte Paprika
- 1 TL Curry

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kichererbsen mit Wasser abspülen, dann vorsichtig mit einem Küchentuch abtrocknen. Das ist wichtig, denn je trockener die Kichererbsen sind, desto knuspriger werden sie beim Backen.

Kichererbsen in einer Schüssel mit dem Olivenöl und den Kräutern mischen. Dann auf ein Backpapier belegtes Blech geben und ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!