

Geröstete Kichererbsen „Crunchy Style“



► Beschreibung

Kross gebackene Kichererbsen - würzig, knusprig und eine gesunde Alternative zu Chips.

► Zutaten

- 2 Dosen Kichererbsen (à 265 g Abtropfgewicht)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

► Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Kichererbsen abgießen, gründlich abspülen und trocken tupfen (je trockener, desto knuspriger).
3. Mit Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und 25- 30 Minuten rösten, dabei einmal wenden.

5. Abkühlen lassen und als Snack genießen.

► **Zusatzinfos**

Luftdicht gelagert bleiben sie 2-3 Tage knusprig.

Erstellt mit der ZUTATO-App

