



Geröstete Kichererbsen

Zutaten für 2 Portionen

- 200 g gekochte Kichererbsen
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Rapsöl

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Kichererbsen abgießen und mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- In einer Schüssel die Kichererbsen mit dem Öl vermengen. Die Gewürze werden erst später hinzugefügt, da sie im Backofen leicht verbrennen.
- Backblech mit Backpapier auslegen und die Kichererbsen darauf verteilen. Für 30 Minuten im Backofen backen.
- Danach in die Schüssel geben und mit den Gewürzen vermengen.