

Knusprige Kichererbsen

Pro Person:

1 Dose Kichererbsen (ca. 265g Abtropfgewicht)

1 EL Bratöl

1 TL Salz

½ TL Paprikapulver

n.B. Olivenöl

n.B. Knoblauchpulver

n.B. Kreuzkümmel

n.B. Currypulver

n.B. Chilipulver

Zubereitung:

1. Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Bratöl in der Pfanne erhitzen. Die Kichererbsen hinzugeben und knusprig anbraten.
3. Wenn sie knusprig genug sind, den Herd auf kleinste Hitze stellen. Mit den Gewürzen und dem Olivenöl abschmecken.

Tipps:

Alternativ kann man, wenn man eh gerade ein anderes Essen im Ofen zubereitet, auch die abgetropften Kichererbsen in einer Schüssel mit allen anderen Zutaten vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech für 25-30min bei 180-220°C im Ofen backen.

