



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

knusprige Kichererbsen

knusprige Kichererbsen

1 Dose Al Amier Kichererbsen

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Knoblauchpulver

1 Esslöffel Paprikapulver

Etwas Salz

knusprige Kichererbsen

1.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kichererbsen gut abspülen und etwas trocken tupfen. Mit Olivenöl und den Gewürzen mischen.

Kichererbsen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 20 min backen (kann auch länger dauern, je nachdem, wie feucht die Kichererbsen waren). Nach ca. 10 min. die Kichererbsen einmal wenden.

Tipp: Die Gewürze können nach Belieben variiert werden.
Probiere sie doch mal mit Currypulver, gemahlenen
Kreuzkümmel oder Chilipulver!