Geröstete Chili-Kichererbsen

Warum nicht mal Knabbereien selber machen? Mit dem Rezept für geröstete Chili-Kichererbsen hat man immer einen leckeren Snack zuhause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Kichererbsen
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz
1 TL	Chilipulver
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Für geröstete Chili-Kichererbsen zuerst den Backofen auf 190°C vorheizen. Kichererbsen in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen. Danach komplett trocknen lassen oder mit einem Küchentuch abtrocknen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die trockenen Kichererbsen darauf verteilen, so dass sie nicht übereinander liegen. Im Backofen ca. 30-35 Minuten backen, dabei alle 10 Minuten etwas rütteln, um die Kichererbsen zu lösen.

3. In der Zwischenzeit Salz mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprika- und Knoblauchpulver mischen. Wenn die Kichererbsen knusprig und goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen.

4. Kichererbsen zuerst mit Öl beträufeln und dann in der Gewürzmischung wenden. Auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Alternativ können geröstete Chili-Kichererbsen anstatt mit Chili auch mit Curry zubereitet werden.