Geröstete Kichererbsen

Selbst die Kleinen mögen Geröstete Kichererbsen. Das Rezept für diese Beilage ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Dose	Kichererbsen
2 EL	Aioli (vegan)
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für Geröstete Kichererbsen zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Kichererbsen gründlich abtropfen lassen, bis sie fast trocken sind und dann in eine Schüssel geben und mit Öl mischen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die eingeölten Kichererbsen gleichmäßig darauf verteilen. Im Backofen backen, bis sie schön knusprig sind, dabei alle 10 Minuten wenden. Herausnehmen, nach Belieben salzen und dann sofort servieren.

Tipp

Für geschmackliche Varianten: Geröstete Kichererbsen nach Belieben in verschiedenen Gewürzen oder Gewürzmischungen wie Curry, Paprika oder Chili wälzen.