





Mit Cayennepfeffer geröstete spicy Kichererbsen

🕒 40–45 Min   

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Dose vorgegarte Kichererbsen (Abtropfgewicht 250g)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL  Cayennepfeffer gemahlen
- 1 TL  Himalayasalz
- 1 Prise  Knoblauch pikant
- 1 TL  Bio Paprika edelsüß

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
- 2 Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen, gründlich abspülen und anschließend mit Küchenrolle trocken tupfen.
- 3 Nun die Kichererbsen in eine Schale geben und mit 3 EL Olivenöl vermischen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und für etwa 30 Minuten backen.
- 4 2 EL Kotányi Cayenne-Pfeffer, eine Prise Kotányi Himalayasalz, 1 EL Kotányi Knoblauch granuliert und 1EL Kotányi Paprika edelsüß werden in einer Schüssel gut miteinander verrührt.
- 5 Damit die Kichererbsen gleichmäßig braun und knusprig werden, sollte man diese während der Backzeit zweimal wenden.
- 6 Am Ende der Backzeit werden die noch heißen Kichererbsen in eine Papiertüte gefüllt und die Gewürze beigemischt. Nun alles gut schütteln, damit die Kichererbsen einen Gewürzmantel erhalten.
- 7 Auskühlen lassen und genießen.

