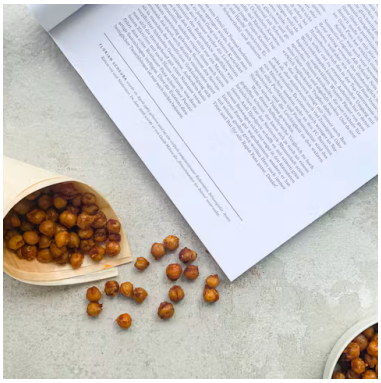

Mit Cayennepfeffer geröstete spicy Kichererbsen

40—45 Min

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

Zubereitung

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 beigemengt. Nun alles gut schütteln, damit die Kichererbsen einen Gewürzmantel erhalten.
7. Auskühlen lassen und genießen.