

KICHERERBSEN SNACK

Zutaten:

- Kichererbsen gekocht (Dose, Glas, selbstgekocht)
- Knoblauchpulver
- Geräuchertes Paprikapulver (z.B. Kaufland)
- Olivenöl
- Salz

Anleitungen:

Backofen auf 180°C vorheizen.

1. Die Kichererbsen abgießen und gut mit Wasser abspülen. Danach mit einem Tuch z.B. *Geschirrtuch, Küchenrolle* vorsichtig trockenreiben. (*Dadurch werden die Kichererbsen knuspriger.*)
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Kichererbsen mit dem Olivenöl vermengen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kichererbsen darauf verteilen und für **25 Minuten** backen.
4. Anschließend die Kichererbsen in die bereits benutzte Schüssel geben und die Gewürze hinzufügen und gut vermischen.
5. Die Kichererbsen wieder erneut auf das Backblech verteilt und backen nochmals für weitere **10 Minuten** im Backofen, bis sie leicht braun und knusprig sind.

Fertig ist dein Snack!

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg / Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

