

## Knusprige Kichererbsen

### Ihr braucht:

- 400-500 g gekochte, abgetropfte Kichererbsen (etwa 2 Dosen oder Gläser)
- 2 EL Olivenöl
- Paprikapulver, Knoblauchpulver oder andere Kräuter und Gewürze nach Geschmack

### So geht's:

Kichererbsen trocken tupfen und in eine Schüssel geben. 2 Esslöffel Öl dazu geben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika etc. würzen. Gut verrühren, damit sich das Öl und die Gewürze gut verteilen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) mindestens 30-45 Minuten backen. Zwischendurch wenden und auf Bräunungsgrad achten.

