Geröstete Kichererbsen

ZUTATEN CA. 265 G

- **etwa 265 g gar gekochte Kichererbsen | entspricht in etwa einem Glas/Dose Kichererbsen mit einem Abtropfgewicht von 265 g**
- **1 EL Öl**
- **1/2 TL Paprikapulver | entweder geräuchertes Paprikapulver oder Paprika Edelsüß**
- **2 Prisen Salz**
- **optional: 1/2 TL Knoblauchgranluat**

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen vorbereiten: Die Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Im Anschluss vorsichtig trocknen und in eine Schüssel füllen.

2. Kichererbsen-Mix zubereiten: Öl, Paprikapulver Salz und optional Knoblauchgranulat zu den Kichererbsen geben und alles mit einem Kochlöffel vermengen. Es sollte jede Kichererbse mit Öl und Gewürzen zumindest benetzt sein.

3. Kichererbsen backen: Den Backofen auf etwa 200 °C Ober- und Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die Kichererbsen so auf dem Backblech verteilen, dass keine Erbsen mehr übereinander liegen. Zunächst die Kichererbsen für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Sollten dir die Kichererbsen bis dahin schon knusprig genug sein, kannst du sie aus dem Ofen nehmen und servieren. Falls du die Kichererbsen knuspriger wünschst, kannst du sie für etwa weitere 10 Minuten backen.