



BASF

We create chemistry

Geröstete Kichererbsen



40 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 2 Dosen Kichererbsen
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Koriandersamen, gemahlen
- 1 TL Piment, gemahlen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubereitung

- 1) Die Kichererbsen abspülen, gut abtropfen lassen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.
- 2) Aus Olivenöl und Gewürzen eine Marinade herstellen.
- 3) Die Kichererbsen gleichmäßig mit der Gewürzmischung vermengen.
- 4) Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die gewürzten Kichererbsen auf dem Backblech verteilen.
- 5) Die Kichererbsen im vorgeheizten Backofen für 20 bis 30 Min. und 200 °C Umluft backen, bis sie knusprig sind.
- 6) Danach die Kichererbsen etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Lecker sind die Kichererbsen auch in Kombination mit Olivenöl und Currypulver oder Fenchelsamen, Rosmarin und Thymian.

