

# Pikanter Kichererbsen-Snack

## Zutaten

100 g getrocknete Kichererbsen  
1 Esslöffel Rapsöl oder Sonnenblumenöl  
1 Teelöffel scharfes Paprikapulver oder Cayennepfeffer  
1 Teelöffel Kreuzkümmel (gemahlen)  
1 Teelöffel Salz

## Zubereitung

Die Kichererbsen ca. 12 Stunden lang in weichem\* Wasser einweichen.

Die Kichererbsen abgießen, mit frischem, weichem\* Wasser bedecken und ca. 35 Minuten lang weich kochen. (VORSICHT! Kocht schnell über.)

Die gekochten Kichererbsen auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und ca. 35 Minuten lang bei 175° C backen. Dabei alle 10 Minuten den Backofen öffnen und die Kichererbsen durch schwenken des Backblechs wenden. Am Ende des Backvorgangs sollen die Kichererbsen leicht gebräunt sein.

Während die Kichererbsen backen das Öl und die Gewürze in eine Schüssel geben und zu einer Marinade verrühren.

Die heißen Kichererbsen in die Marinade geben und alles durchrühren bis die Marinade gleichmäßig auf den Kichererbsen verteilt ist.

Den Snack auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und möglichst frisch genießen.

## Tipps

\* Hartes Leitungswasser entweder über einen entsprechenden Filter laufen lassen oder dem Wasser eine entsprechende Menge Natron zusetzen.

## haltbar machen

Der Snack kann in einem geschlossenen Gefäß für einige Tage aufbewahrt werden.