

Rezept des Monats Oktober 2016

Weltladen Balingen

Kichererbsen-Kracker

Snack



Kichererbsen-Kracker

Weltladen Balingen

100g Kichererbsen
2EL Olivenöl
1TL Chilipulver
1/2TL Kreuzkümmel
1TL Paprikapulver
1TL Currypulver
Meersalz
schwarzer Pfeffer

1 gehackte Knoblauchzehe

So geht's :

Dieses Rezept ist aus dem Weltladen-Kochbuch „So schmeckt fair“

1. Die Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen, abtropfen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Die Kichererbsen in eine Schüssel geben und mit einem Schuss Öl verrühren.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kichererbsen mit etwas Abstand zueinander darauf verteilen.
5. Im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
6. Die Gewürze in einer Schüssel miteinander mischen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die eingeölten Kichererbsen, solange sie noch heiß sind, mit der Würzmischung vermengen.
7. Auskühlen lassen und genießen.