

Zutaten

- 6 EL Kichererbsen gekocht (Dose oder Glas)
- 1 TL Ras el Hanout
- MSP Chilipulver
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Etwas gehackte Petersilie zum Garnieren

Vorspeise, Beilage

Gebackene Kichererbsen

Entdecken Sie unser Rezept für gebackene Kichererbsen! Einfach zubereiten und genießen. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kichererbsen abwaschen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und der Gewürzmischung sowie Chili würzen und mit Olivenöl marinieren. Auf einem Backblech (mit Backpapier ausgekleidet) verteilen und bei 180° C im Ofen 20 Minuten backen. Mit der gehackten Petersilie mischen und anrichten.