

Kichererbsensnack



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

-  1 Dose Kichererbsen
-  2 EL Olivenöl
-  1 Knoblauchzehe
-  1 EL Honig
-  1 TL Cayennepfeffer
-  1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kichererbsen darin rösten.
2. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut vermengen.
3. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und für etwa 15 Minuten bei 180 Grad Celsius in den Backofen geben.
4. Wenn die Kichererbsen goldbraun und knusprig sind, sind sie fertig.

