



## **Knusprige Kichererbsen**

### *Zutaten für 6 Portionen:*

400 g Kichererbsen aus der Dose oder aus dem Glas  
30 g MEGGLE Kräuter-Tube  
Ein paar Tropfen Limettensaft

### *Zubereitung:*

Kichererbsen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Die Kichererbsen ausgebreitet auf ein Küchentuch geben und abgedeckt ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech die Kichererbsen verteilen und bei 190 °C Unter- und Oberhitze ca. 30 Minuten knusprig backen. Dabei öfter das Blech schütteln, so dass die Erbsen gewendet werden.

Die noch heißen Kichererbsen in eine Schüssel geben, und die MEGGLE Kräuterzubereitung aus der Tube unterheben. Je nach Geschmack ein paar Tropfen Limettensaft dazu geben.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten  
+ Ruhezeit 30 Minuten