

Knabber-Kichererbsen



 für 4 Personen

 ca. 40 Min.

 vegetarisch

Zutaten

2 Dosen **Kichererbsen** (je ca. 340 g)
Öl zum Frittieren
2-3TL **scharfer Curry** oder Chilipulver

ZUBEREITUNG

Kichererbsen abtropfen, auf Haushaltspapier gut trockentupfen. Öl auf 160 Grad erhitzen. Kichererbsen portionenweise ca. 7 Min. frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Haushaltspapier abtropfen, in einer Schüssel mit dem Curry mischen, auf Haushaltspapier auskühlen. In Cellophansäckli oder Dosen füllen.

Service

Haltbarkeit:
ca. 2 Wochen.