



Kichererbsen-Chips



Zutaten

- 200 g Kichererbsen-Mehl
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- Zum Würzen:
 - 50 g Paprikapulver, geräuchert
 - Salz

Zubereitung

- 1 -----
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend eine halbe Stunde ruhen lassen.
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 - 2 -----
Den Teig erneut verkneten und flach ausrollen und ihn dann in die gewünschte Form schneiden. Danach auf ein Blech mit Backpapier legen.
 - 3 -----
Die Chips ca. 5 Minuten von beiden Seiten backen.
- Abgekühlte Chips mit etwas Salz und Paprikapulver nach Belieben würzen / marinieren.

