



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Kichererbsen-Erdnuss Snack aus Äthiopien

Zur Äthiopischen Kaffee Zeremonie gehört, dass man kleine Snacks zum Knabbern reicht. Das ist traditionell geröstetes Getreide und heutzutage – sehr modern – frisches Popcorn.

Und ich habe dieses Rezept entdeckt. Bei unserem Kochkurs war das eines der Rezepte, die von den Teilnehmern als „most likely zum Nachkochen“ ausgesucht wurden.

Am besten wird das Ergebnis wenn man die gewürzten Erdnüsse und Kichererbsen auf Backpapier ausbreitet und im Ofen trocken röstet. Aber es geht auch in einer Pfanne.

Beim Kochkurs haben die zwei Köche Isa und Marco das Rezept um Agavendicksaft ergänzt – was es etwas milder und süß-scharf macht. Das war sehr lecker und kann auch gerne nachgemacht werden. Unten aber das Original Rezept.

#### Zutaten

1 Dose Kichererbsen

200g Erdnüsse

4 TL Berbere

½ Limette, Saft und Abrieb

1. Die Kichererbsen abgießen. Mit den Erdnüssen, dem Berbere, Abrieb und Saft der Limette vermischen.
2. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten.
3. Im Ofen bei 180 Grad ca 25 Minuten backen.

Falls ihr dazu die Äthiopische Kaffee-Zeremonie ausprobieren wollt – es gibt eine sehr schöne Beschreibung bei Menschen für Menschen:

<https://www.menschenfuermenschen.at/aethiopische-rezepte/kaffee/kaffeezeremonie/>

