

Rosmarin-Backerbsen-Knabberei



Zutaten:

- 250 g Backerbsen (z.B. schwäbische Dinkelbackerbsen)
- 4-5 frische Rosmarinzweige
- 3-4 Knoblauchzehen mit Schale
- 2-3 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 TL Paprika, edelsüß
- Etwas Pfeffer



Zubereitung

Die Rosmarinzweige und angedrückten Knoblauchzehen (mit Schale) auf ein Backblech legen und mit Rapsöl beträufeln.

Backerbsen über die Rosmarinzweige verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 140°C Umluft ca. 7-9 Minuten backen.

Herausnehmen, mit Paprika und Pfeffer bestreuen und warm servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein kühles Bier.