



aareguet.ch gekochte Kichererbsli

Zutaten

500 g aareguet.ch Kichererbsen
1 l Wasser
Salz

Vorbereitung

Aareguet.ch Kichererbsli mit 1 Liter kaltem Wasser für
ca. 12 Stunden einweichen lassen
Mit frischem, kaltem Wasser gut abspülen

Zubereitung

1. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen
2. Salz begeben (analog Teigwaren)
3. Eingeweichte aareguet.ch Kichererbsli darin weich sieden
4. Die aareguet.ch Kichererbsli sind weich, sobald du sie mit einer Gabel mühelos zerdrücken kannst
5. aareguet.ch Kichererbsli in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen

Tipp

Ganze Packung aareguet.ch Kichererbsli kochen, anschliessend einfrieren

weitere Infos ↴

