



aareguet.ch gekochte Kicherärbsli

Zutaten

500 g aareguet.ch Kichererbsen
1 l Wasser
Salz

Vorbereitung

Aareguet.ch Kicherärbsli 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 beigeben (analog Teigwaren)
3. Eingeweichte aareguet.ch Kicherärbsli darin weich sieden
4. Die aareguet.ch Kicherärbsli sind weich, sobald du sie mit einer Gabel mühelos zerdrücken kannst
5. aareguet.ch Kicherärbsli in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen

Tipp

Ganze Packung aareguet.ch Kicherärbsli kochen, anschliessend einfrieren

weitere Infos ↴

