



Gekeimte Erbsen

Angaben für 4 Portionen

200g	Erbsen ungeschält
30g	Schmalz (Gänse-, Enten-, Schweineschmalz mit Grieben)
2 Zehen	Knoblauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Erbsen in Wasser legen und über Nacht einweichen lassen.

Danach Wasser abgießen und die Erbsen 2-3 Tage keimen lassen. Dabei zwischendurch mit frischem Wasser durchspülen.

Schmalz in einer Pfanne auslassen und die gekeimten Erbsen zugeben, zusammen so lange rösten, bis die Erbsen knusprig sind.

Knoblauch pressen oder mit Salz zerreiben und zu den Erbsen geben, nach Geschmack mit dem Pfeffer würzen