

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar

GERÖSTETE NÜSSE

 ZUBEREITUNGSZEIT
10 MIN

 KOCH-/BACKZEIT
15 – 20 MIN

ZUTATEN

- 4 T** rohe gemischte Nüsse nach Wahl
- 1.5 EL** Olivenöl
- 2 TL** Masala-Currypulver
- 1 TL** Chili
- 2 EL** gehackter frischer Rosmarin
- Feines Meersalz

ZUM GENIESSEN

einfach zwischendurch,
oder auf dem frischen Salat,
ins Morgen-Müesli, oder
passend zu vielen Saucen.

ZUBEREITUNG

1

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

2

In einer kleinen Schüssel Öl, Masala-Pulver, Chili, Salz und Rosmarin vermischen.

3

Die flüssige Mischung über die Nüsse giessen und gut mischen.

4

Die Nüsse in einer gleichmässigen Schicht auf einem Stück Alufolie verteilen.

5

15 bis 20 Minuten rösten, dabei alle 5 Minuten umrühren, damit nichts anbrennt.

6

Die Nüsse abkühlen lassen.

7

In einem luftdichten Behälter bis zu 3 Monate aufbewahren.