



Apéro-Nüsse

ZUTATEN

1 Eiweiss

1 Teelöffel Currypulver gehäuft,
mildes

1 Teelöffel Paprika gehäuft,
edelsüßer

1 Teelöffel Salz gestrichen

300 g Cashewnüsse oder geschälte
Mandeln

Erschienen in
10 | 2004, S. 73

ZUBEREITUNG

- 1** In einer Schüssel das Eiweiss mit dem Curry, Paprika und Salz gut verquirlen. Die Nüsse beifügen und alles gut mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- 2** Die Nüsse im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 15-20 Minuten rösten. dabei 1- bis 2-mal wenden. Auskühlen lassen, dann gut verschlossen aufbewahren.