

Rezept

Geröstete Nüsse mit Knoblauch, Peperoni und Rosmarin

Ein Rezept von Geröstete Nüsse mit Knoblauch, Peperoni und Rosmarin, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 kleine rote Peperoni | 1 große Knoblauchzehe |
| 1 kleiner Rosmarin
Zweig | 6 schwarze Pfefferkörner |
| | 200 g geröstete, gesalzene Cashew- oder Erdnüsse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Peperoni waschen und entstielen, den Knoblauch schälen, beides klein schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

2. Die Nüsse trocken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun rösten. Dabei ständig wenden, damit sie nicht anbrennen. Peperoni, Knoblauch und Pfeffer dazugeben. Sobald der Knoblauch goldgelb geröstet ist, die Pfanne vom Herd nehmen und den Rosmarin untermischen. Die Nüsse kalt werden lassen und auf einem Teller anrichten.