

Rezept

Geröstete Currynüsse

Ein Rezept von Geröstete Currynüsse, am 26.04.2024

Zutaten

2 EL Öl

je 1 gehäufter TL Curry- und
Kreuzkümmelpulver

400 g gemischte Nüsse (z. B. Haselnüsse,
Cashewkerne und Mandeln)

1 TL Salz

2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Nüsse darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in 8 Min. goldbraun rösten.

2. Curry, Kreuzkümmel, Salz und Zucker verrühren. Die Gewürzmischung über die Nüsse geben und unterrühren. Alles 5 Min. unter Rühren braten. Die Currynüsse auf ein Stück Alufolie geben und auskühlen lassen.