

Rezept

Gewürznüsse

Ein Rezept von Gewürznüsse, am 12.09.2024

Zutaten

1 Eiweiß	½ TL Fleur de Sel
½ getrocknete Chilischote	150 g Macadamianüsse
150 g Cashewnusskerne	150 g geschälte Mandeln
3 EL frisch gehackter Thymian	1 EL Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Tüten à ca. 240 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1400 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Eiweiß, Salz und Chilischote in einer Schüssel mit dem Schneebesen verschlagen. Macadamianüsse, Cashewnusskerne und Mandeln dazugeben und gut vermischen.
2. Die Hälfte der Nussmischung mit Thymian, den Rest mit Currypulver mischen. Getrennt auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun rösten, dabei zwischendurch einmal wenden. Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und in Cellophantütchen füllen.