

Rezept

Pikante Cashewkerne

Ein Rezept von Pikante Cashewkerne, am 10.05.2026

Zutaten

100 g Cashewkerne

1 TL edelsüßes Paprikapulver

Salz

1 EL Olivenöl

1/2 TL Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 340 kcal, 26 g F, 8 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Cashewkerne in einer Schüssel mit dem Olivenöl, dem Paprika- und Chilipulver sowie etwas Salz vermischen.
2. Die Cashewkerne gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Im Ofen (Mitte) 5 Min. backen, wenden und weitere 5 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.