

Gewürznüsse vom Blech

Ihr braucht

- 500g gemischte Nüsse
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL Rapsöl
- 1 getrocknete Chilischote
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- 1/2 TL feines Salz

Küchenmaterial: Schüssel, Backblech mit Backpapier

Bei den Nüssen könnt ihr ganz nach euren Vorlieben mischen.

Wer es nicht ganz so scharf mag, kann die Chilischote weglassen.

1. Alle Nüsse zusammen mit dem Honig und dem Öl in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Die Chilischote zerbröseln, mit Paprikapulver, Curry und Salz vermischen und über die Nüsse in der Schüssel geben.
3. Nüsse und Gewürze gründlich vermischen, bis alle Nüsse mit der Gewürzmischung bedeckt sind.
4. Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 3-4) unter häufigem Wenden in 7-8 Minuten goldbraun rösten.
5. Backblech herausnehmen und Nüsse nebeneinander liegend abkühlen lassen.

Achtung: Beim Rösten von Nüssen ist der zwischen goldbraun und schwarz verkohlt nur ein Augenblick!

