

Snacks: würzige Ofennüsse (Fingerfood)

Zeit: 15 min

Zubereitung

1. Alle Nüsse gut mit dem Honig und Öl mischen.
2. Chilischote klein hacken und mit Curry, Paprikapulver und einer Prise Salz zu den Nüssen geben.
3. Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben (225°C, Umluft 200°, Gas Stufe 3).
4. Nüsse häufig wenden, goldbraun werden lassen (ca. 6 - 8 Minuten), herausnehmen und abkühlen lassen.

Zutaten für 1 Person

- 100 g Chashews
- 200 g Mandeln
- 100 g Pecannüsse
- 100 g Pecannüsse
- 1 EL Rapsöl
- 2-3 EL flüssiger Honig
- 1 Chilischote, getrocknet
- 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- Meersalz

