



PAPRIKA-NÜSSE

Für 150 g:

1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver*
(alternativ: 3/4 TL Paprika
Edelsüß)
1 Prise Cayennepfeffer oder Chili
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
1/2 TL Salz
2 TL Olivenöl
150 g Cashewkerne

**ich habe gehört, dass es dies seit
neuestem von der Marke Spicebar bei dm
geben soll.*

Zeitaufwand:

ca. 5 Minuten plus 12 Minuten

Backzeit

Den Backofen auf 180 °C Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten außer den Cashewkernen in einer kleinen Schüssel glatt
verrühren. Die Cashewkerne hinzufügen und so lange verrühren, bis die
Nüsse rundum mit der Marinade bedeckt sind.

Die marinierten Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech
locker verteilen und ca. 8–12 Minuten backen. Je nach Ofen kann die
Backzeit um einige Minuten variieren. Immer wieder zwischendurch
kontrollieren, dass die Nüsse nicht verbrennen. Die Nüsse sind fertig, wenn
sie leicht gebräunt sind.