

Würzige Cashewnüsse

Zutaten (für 400 g)

2 Eiweiss
1 Prise Salz
2 TL Currypulver
200 g ungeröstete Cashewkerne

2 TL Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer
200 g ungeröstete Cashewkerne

Zubereitung

Die Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und in 2 Portionen teilen.

Die eine Eiweissportion mit 2 TL Currypulver würzen und 200 g ungeröstete Cashewnuskerne sorgfältig untermischen. Die andere Eiweissportion mit 2 TL Paprikapulver, einer Prise Cayennepfeffer und 200 g ungerösteten Cashewnusskernen ebenso mischen.

Die Cashewkerne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) in der Ofenmitte 15–20 Min. backen. Abkühlen lassen. Zum Apéro servieren.
