

## Geröstete Nüsse

### Zutaten:

- 300 g gemischte Nusskerne (zum Beispiel Cashews, geschälte Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Macadamia)
- 1-2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Meersalz oder Fleur de Sel
- 1 Teelöffel Paprikapulver

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Alle Nusskerne gemeinsam im Olivenöl wenden und dann im vorgeheizten Ofen 5 - 10 Minuten goldgelb rösten.

Nussmischung aus dem Ofen nehmen und sofort in der Salz-Paprika-Mischung wälzen.

Danach die Nussmischung kurz auskühlen lassen.

Sofort geniessen oder luftdicht verpacken. (Haltbar bis zu 2 Wochen)