

FRÄNKISCHE TAPAS



Israelische Gewürznüsse

Zutaten:

250 Gramm Cashew- oder Erdnüsse

Je ein Teelöffel voll mit gemahlenem Kurkuma, Kreuzkümmel und Paprika- oder Chilipulver

Ein Esslöffel Zucker und eine Prise Salz

Zubereitung:

Die Gewürze mischen und die Nüsse etwas anfeuchten: So halten die Gewürze besser an ihnen. Alles wird ordentlich gemischt und auf einem Blech verteilt. Ab in den Ofen und bei 120 Grad Celsius für eine Viertelstunde rösten. Sind die Nüsse knusprig und goldbraun, können sie bald gegessen werden.