

Curry-Nüsse

Zutaten:

- 150 g Walnüsse
- 150 g Mandeln
- 2 EL Honig
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL "rische's Reise nach Indien"
- etwas Meersalz "Fleur de Sel"

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Honig, Öl und „rische's Reise nach Indien“ in einer Schüssel vermischen.
- Walnüsse und Mandeln dazugeben und alles gut vermengen.
- Nuss-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen.
- Im Ofen ca. 10 Min. rösten - dabei mehrmals wenden, damit die Nüsse gleichmäßig bräunen und nicht zu dunkel werden.
- Nüsse aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit etwas Salz bestreuen, mischen und abkühlen lassen.
- Durch den Honig kleben die warmen Nüsse zunächst noch aneinander, aber sobald sie kalt sind, kann man sie gut voneinander lösen.