

Geröstete Gewürz- Cashews



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und rösten Sie die Cashews für 10 min.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf das Ghee erwärmen und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Geben Sie die Cashews in eine Schüssel und fügen Sie die Kräuter-Mischung hinzu. Vermengen Sie alles gut.

ZUTATEN

250 g Cashews

2 EL frische
Rosmarinblätter,
gehackt

1 TL Meersalz

1 EL Honig

1 EL Ghee

4 EL Sesam

1 TL Paprikapulver,
süss

Arbeitszeit:

20 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk