

Cashewmus & Gewürznüsse



ZUTATEN

Cashewmus

250 g Cashewkerne

Gewürznüsse

200 g Cashewkerne

1 EL Rapsöl

Gelbe Nüsse

½ TL Curry

½ TL Kurkuma

½ TL Kreuzkümmel

Rote Nüsse

½ TL Paprikapulver

½ TL Chili, geschrotet

Lila Nüsse

Purple Curry*



Guten Appetit

wünscht die BASF Gastronomie

ZUBEREITUNG

Cashewmus

1. 250 g Cashewkerne in einem Mixer zu einer cremigen Masse mixen und in ein sauberes Glas abfüllen.

Gewürznüsse

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Cashewkerne mit dem Öl in eine Schüssel geben und vermischen. Nach Belieben die Gewürze der Varianten gelb, rot oder lila hinzugeben und erneut vermischen.
3. Nüsse anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 5 - 8 Min. unter häufigem Wenden im Ofen rösten. Anschließend die Nüsse für ca. 15 Min. abkühlen lassen.

** Purple Curry ist eine Gewürzmischung aus u.a. Hibiskusblüte, Bockshornklee, Pfeffer und Kreuzkümmel. Sie finden diese in gut sortieren Gewürzläden.*

Unser Küchentipp für Sie:

Ob mit Mandeln, Pekannüssen oder Macadamia - orientalisch gewürzt mit Ras el Hanout oder feurig scharf, probieren Sie verschiedenste Variationen aus.