

Apéro-Kräuternüsse

Würzig und knusprig, für alle
die gerne knabbern.



1 Eiweiss, leicht geschlagen, 4 Esslöffel gehackte **Rosmarinnadeln**, 1 Esslöffel gehackte **Thymianblättchen**, ¼ Teelöffel **Paprika**, 1 Messerspitze **Chilipulver**, wenig **Pfeffer**, 1 Teelöffel **Rohzucker** und ½ Teelöffel **Salz** in einer Schüssel verrühren. 100 g **Haselnüsse** und 100 g **Cashewkerne** begeben, gut mischen. In der Bratpfanne mit wenig **Öl** bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten.

Tips:

- Pikant wird die Mischung mit wenig Curry und Cayennepfeffer.
- Ausgekühlte Nüsse hübsch verpacken und verschenken.

Apéro für 4–6 Personen