

Apéro Nüsse

Apéro Nüsse eignen sich als Beilagen zu einem Apéritif oder als Knabberei unterwegs.

Wenn man zuhause genügend Nüsse auf Vorrat hat, kann man schnell für Überraschungsbesuch etwas Selbstgemachtes auf den Tisch zaubern.

Zutaten

ca. 600 Gramm Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Macadamia, Cashew, Kürbiskerne)
1 Eiweiss
1 Esslöffel Salz
3 Esslöffel Gewürze oder Kräuter (Provencale, Rosmarin, roter Curry, verschiedene Pfeffer, eigene Mischungen – der Fantasie freien Lauf lassen)



Zubereitung

Eiweiss mit Gabel schaumig schlagen (nicht steif). Salz und Kräuter einrühren, Eiweissmasse mit den Nüssen mischen, bis alle glänzen. Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausbreiten. Backofen vorheizen, 180 Grad backen, ca. 15 Minuten, bis die Nüsse appetitlich duften. Abkühlen lassen und anschliessend auseinanderbrechen.

In einem gut schliessenden Gefäss lagern, sie sind so bis zu mehreren Wochen haltbar.

[Beitrag im Blog](#)