



Unsere Produktempfehlung

Würzige Bacon-Nüsse

SIE BRAUCHEN:

- 300g Schwarzwälder Schinken
- ca. 500 – 600g gemischte Nüsse
(Mandelkerne, Haselnüsse,
Paranussamen, Macadamia-Kerne
und Cashew-Kerne)
- 2 TL Butter
- gemahlener Kreuzkümmel
- Cayennepfeffer
- gemahlener Zimt
- 1 große Prise Muskatnuss
- Salz

Den Schwarzwälder Schinken fein schneiden und herzhaft anbraten. Das Fett aus der Pfanne aufheben!

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, das Fett des Schinkens und die Butter dazu geben, alles vermengen und erhitzen, bis die Nüsse dunkler werden.

Nun die Nussmischung nach Belieben würzen. Anschließend einige Tropfen Wasser sowie den Schinken zugeben und alles vermengen.

Abschließend die Nussmischung auf ein Backblech legen und für ca. 7 - 10 Minuten bei 160°C in den Backofen schieben.

Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

Tipp: Wer diesen Nüssen einen festen Platz im Vorratsschrank einräumt, hat immer einen besonderen Kick für Salate!

