



BASF

We create chemistry

Chasewmus und Gewürznüsse



30 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 250 g Cashewkerne

Gewürznüsse

- 200 g Cashewkerne
- 1 EL Rapsöl

Gelbe Nüsse

- ½ TL Curry
- ½ TL Curcuma
- ½ TL Kreuzkümmel

Rote Nüsse

- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Chili, geschrotet

Lila Nüsse

- Purple Curry*

Zubereitung

- 1) Für das Chasewmus 250 g Cashewkerne in einem Mixer zu einer cremigen Masse mixen.
- 2) Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- 3) Cashewkerne mit dem Öl in eine Schüssel geben und vermischen. Nach Belieben die Gewürze der Varianten gelb, rot oder lila hinzugeben und erneut vermischen.
- 4) 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. Hibiskus Blüte, Bockshornklee, Pfeffer und Kreuzkümmel. Sie finden diese in gut sortierten Gewürzläden.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

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

