

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Asiatische Cashewnüsse



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Umluft aufheizen
2. Cashewnüsse im Backofen ca. 5 Minuten vorrösten und danach abkühlen lassen
3. Gewürze mit Rapsöl und Sojasauce gut vermischen
4. Gewürzmischung mit Zucker und Salz etwas abschmecken
5. Abgekühlte Nüsse in Marinade geben und von Hand gut vermischen, am besten mit einem Handschuh
6. Nüsse nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im Backofen nochmals ca. 10 Minuten rösten
7. Danach Nüsse komplett abkühlen lassen und diese luftdicht in einem Einmachglas verpacken

## Zutaten

300 g	Cashewkerne
15 g	Rapsöl
1 TL	Currypulver
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Kurkuma
½ TL	Ingwerpulver
½ TL	Paprika
1 TL	Sojasauce
1 TL	Zucker
	Salz