

Barilotto



BARILOTTO'S APÉRO
NÜSSLI

BARILOTTO'S APÉRO-NÜSSLI



Zutaten

- 300g Cashewnüsse oder allg. Nussmischung
- 1 Eiweiss
- 3-4 KL Barilotto's Dip-Gewürz (z.B. Patatas Bravas, Café de Paris, Bruschetta Dip, etc.)
- 1/2-1 KL Salz (je nach Bedarf)

Eiweiss etwas aufschlagen, Gewürze darunter rühren und anschliessend die Nüsse begeben und gut mischen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Nüsse im 180° vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10-15 Min. backen.

1-2x wenden. Sind die Nüsse ausgekühlt, in einer gut verschlossenen Büchse oder Glas aufbewahren.

Das Barilotto-Team wünscht
„ä guete Gnuss“.