



Rezept

Würzige Masala-Nüsse

Aus dem Kochbuch Summertime „Cape Tapas & südafrikanische Roséweine“.
Zu beziehen bei der Südafrika Weininformation shop.suedafrika-wein.de

Diese Nüsse sind ausgesprochen lecker. Der Clou ist die knackige und äußerst aromatische Kruste.

Zutaten

Olivenöl	2 Teelöffel Masala
1 Esslöffel frisch gehackte Ingwerwurzel	1-2 Esslöffel Brauner Zucker zur Abrundung
1 Teelöffel fein gehackte Knoblauchzehe	Salz & gemahlener Schwarzer Pfeffer
½ Teelöffel geriebene Zitronenschale	2 Tassen gemischte Nüsse oder Erdnüsse
½ Teelöffel fein gehackte, frische Chilischote (je nach Geschmack)	(alternativ eine Nussart, z.B. Mandeln)

Zubereitung

Olivenöl in eine Bratpfanne geben und Masala hinzufügen – sobald das Masala seine goldene Farbe an das Öl abgibt, die Pfanne sofort vom Herd nehmen. Den braunen Zucker unterrühren, den gehackten Knoblauch, Ingwer, Chili und Zitronenschale zugeben und bei geringer Temperatur erneut erhitzen. So lange erhitzen, bis sich der Zucker, der Ingwer und der Knoblauch aufgelöst haben. Die Nüsse in einen Bräter geben und mit dem heißen, würzigen Öl übergießen. Nun werden die Nüsse 12-15 Minuten lang bei mittlerer Hitze (180°C) geröstet, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Abkühlen lassen und anschließend in einen luftdichten Behälter füllen (ca. eine Woche haltbar) oder noch offenwarm servieren.

Weintipp:

Eine perfekte Kombination mit einem südafrikanischen Rosé Sekt, hergestellt nach der traditionellen „Méthode Cap Classique“.

Tipps finden Sie unter: summertime.suedafrika-wein.de

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!