

Nigella Lawson's Bar-Nüsse:

Man sollte glauben, dass Nüsse unbearbeitet schon ein perfektes Nahrungsmittel sind; und bis zu einem gewissen Grad haben Sie ja recht. Aber probieren Sie diese, leicht abgewandelt vom Rezept der gewürzten Nüsse, wie sie in New York im Union Square Cafe serviert werden - und Sie werden wirklich wissen, was Perfektion ist. Fantastisch für Partys.

Zutaten:

500 g gemischte ungesalzene Nüsse (Erdnüsse, Cashews, Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Pecans, und ganze Mandeln, ungeschält)
2 Esslöffel grob gehackte Rosmarin-Nadeln
½ Teelöffel Cayenne-Pfeffer
2 Teelöffel dunkler brauner Zucker, wie Muscovado
2 Teelöffel Meersalz, z.B. Maldon
1 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen

Zubereitung:

1 Den Ofen auf 180° vorheizen

2 Schütten Sie die Nüsse in eine große Schüssel, um sie zu mischen, und breiten Sie sie auf einem Backblech aus. Im Ofen backen, bis sie leicht goldbraun werden, etwa 10 Minuten

3 In einer großen Schüssel mischen Sie Rosmarin, Cayenne, Zucker, Salz und geschmolzene Butter.

4 Geben Sie die gerösteten Nüsse komplett in die gewürzte Butter und servieren sie warm. Und wenn Sie einmal mit Essen begonnen haben, hören Sie nicht wieder auf.