Rauchig würzige Walnüsse

Zubereitungszeit:
10 Minuten + Backzeit: 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	240 kcal	Fett:	22,6 g
Eiweiß:	5,07 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3,3 g
Kohlenhydrate:	3,86 g	ungesättige Fettsäuren:	19,3 g

Zutaten für 14 Portionen :

- 400 g kalifornische Walnüsse
- 4 EL geschmolzene Butter
- 60 ml Worcestershire Sauce
- 2 EL Tabasco Sauce oder eine alternative, scharfe Sauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL scharfes Currypulver
- 1 EL Chilipulver

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 100 °C (Umluft: 90°C, Gas: Stufe ½) vorheizen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen, bis die Walnüsse komplett mit der Mixtur bedeckt sind.

4. Walnüsse auf dem Backblech verteilen

5. Walnüsse 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten einmal wenden.

6. Walnüsse heiß oder mit Raumtemperatur servieren.

7. Nach dem vollständigen Abkühlen luftdicht aufbewahren.