



Rosmarin-Walnüsse mit Meersalz



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 240 kcal/ 1020 kJ	Fett: 24 g
Eiweiß: 5,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g
Kohlenhydrate: 2 g	ungesättigte Fettsäuren: 21,7 g

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten, Backzeit 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad, Gas: Stufe 1) vorheizen. Öl mit Rosmarin, Pfeffer und Salz verrühren. Die Walnüsse dazu geben, mischen bis die Walnüsse komplett bedeckt sind.
2. Die Walnüsse auf einem Backblech verteilen und für 30 Minuten backen. Dabei alle zehn Minuten umrühren. Die Walnüsse vollständig abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zutaten für 8 Portionen :

- 2 TL Olivenöl
- 2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- $\frac{3}{4}$ TL Meersalz
- 260 g kalifornische Walnüsse