Feurige scharfe Cheddar-Walnüsse

Zubereitungszeit:
10 Minuten + Backzeit: 15 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	226 kcal	Fett:	22 g
Eiweiß:	4,75 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2,26 g
Kohlenhydrate:	2,39 g	ungesättige Fettsäuren:	19,73 g

Zutaten für 14 Portionen :

- 6 EL White Cheddar-Popcorn-Gewürz
- 2 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1/4 TL Zwiebelpulver
- 1/8 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Rapsöl oder Pflanzenöl
- 2 TL scharfe, rote Chili-Pfeffer-Sauce
- 1 EL Wasser
- 400 g kalifornische Walnüsse, in ganzen und in halben Stücken

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Eine große, flache Backform mit Backpapier auslegen.

2. In einer kleinen Schüssel das White Cheddar Popcorn, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Zwiebel- und Knoblauchpulver vermischen. Alles gründlich und gleichmäßig verquirlen Danach beiseitelegen.

3. In einer großen Schüssel Öl, Chilisauce und Wasser mischen und glattrühren. Walnüsse hinzufügen und vermengen, bis die Walnüsse mit der Ölmischung bedeckt sind. Wenden und weiterrühren, während die Käsemischung darüber gestreut wird. So lange wenden, bis die Nüsse mit den Gewürzen bedeckt sind.

4. Die gewürzten Walnüsse auf der Backform verteilen. Nach 6 Minuten backen, die Nüsse mit einem Spatel umrühren. 6 bis 8 Minuten weiter backen, bis die Nüsse leicht gebräunt sind. Vollständig abkühlen lassen, dann in einem luftdichten Behälter aufbewahren.