Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Marokkanischer Walnuss-Snack

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	125 kcal/ 520 KJ	Fett:	12 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	2 g	ungesättige Fettsäuren:	10 g

Zutaten für 12 Portionen :

200 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	Öl
1 – 2 TL	Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)

Zubereitung:

1. Walnüsse mit Öl in einer Schüssel mischen, anschließend ein oder zwei Teelöffel Gewürzmischung (je nach gewünschter Intensität) über die Walnüsse streuen und vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) ca. 10 Minuten backen, dabei 2 bis 3 Mal wenden. Die Walnüsse sind fertig, wenn sie goldbraun geröstet sind.

3. Walnüsse auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend servieren.