Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Teufels-Walnüsse

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	250 kcal/ 1040 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	22 g
Kohlenhydrate:	2 g	ungesättige Fettsäuren:	3 g

Zutaten für 16 Portionen :

6 EL	geriebenen Cheddar
2 1/2 TL	Cayenne-Pfeffer
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1/4 TL	Zwiebelpulver
TL	Knoblauchpulver
2 EL	pflanzliches Öl
2 TL	scharfe Chilisauce
1 EL	Wasser
500 g	kalifornische Walnusshälften

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. In einer kleinen Schüssel Cheddar, Cayenne-Pfeffer, Paprika-, Zwiebel- und Knoblauchpulver gründlich vermischen. Beiseite stellen.

3. In einer großen Schüssel Öl, Chilisauce und Wasser gut vermischen. Die Walnüsse hinzufügen und vermischen, bis alle Nüsse bedeckt sind. Dann langsam die Cheddar-Mischung dazu geben und weiterrühren, bis die Gewürze gut auf den Walnüssen verteilt sind.

4. Die Walnüsse auf dem Backblech verteilen und für 6 Minuten backen, wenden und für weitere 6 bis 8 Minuten backen, bis die Nüsse leicht braun sind. Vollständig abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.