



Geröstete Nüsse mit Rosmarin und Cranberrys

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 gestrichener Esslöffel Fleur de Sel
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 gehäufter Esslöffel Rohrzucker
- 500 – 600 Gramm gemischte Nüsse (Pecan-, Hasel-, Cashew-, Baumnüsse, Mandeln)
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 Gramm Cranberrys

Backenofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nüsse in eine Schüssel geben. Öl, Sojasauce, Rohrzucker, Fleur de Sel und den Zweig Rosmarin (gezupft oder ungezupft) dazugeben und alles gut vermischen.

Auf ein Backblech geben und während 7-12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Danach das Blech aus dem Ofen nehmen und die Cranberrys untermischen.

Das Ganze sehr gut auskühlen lassen. Entweder sofort zu einem Glas Wein servieren oder in ein Glas mit dichtem Verschluss geben.

Ein sehr schönes und geschätztes Mitbringsel.

Haltbarkeit? Keine Ahnung. Bei uns halten sie nur ganz kurz.

