



Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Parmesan-Walnüsse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 280 kcal/ 1670 kJ	Fett: 26 g
Eiweiß: 10 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 5 g
Kohlenhydrate: 2 g	ungesättigte Fettsäuren: 21 g

Zubereitung:

1. Parmesan, Petersilie, Gewürzmischung, Knoblauchsatz und Cayennepfeffer in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.
2. In einer zweiten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen. Die Walnüsse dazu geben und gut verrühren, bis alle Walnüsse bedeckt sind. Anschließend die Parmesanmischung hinzufügen und gründlich umrühren.
3. Die Walnüsse in einer einzigen Lage auf ein leicht geöltes Backblech legen. Im Ofen bei 120 Grad (Umluft: 100 Grad, Gas: Stufe 1) für ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die Walnüsse in einem luftdichten Behälter lagern.

Zutaten für 8 Portionen :

110 g Parmesan, gerieben
1 TL getrocknete Petersilie
 $\frac{1}{2}$ TL Italienische Kräuter
 $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchsatz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Eiweiß
260 g kalifornische Walnüsse