

# GERÖSTETE ESTRAGON MACADAMIANÜSSE

---

## Zutaten

- 200g Macadamianüsse
- 2 EL Apfelessig
- 2 Msp. Salz
- 1 Msp. [grüner Pfeffer](#), gemahlen
- 2 Msp. [Estragon](#), gemahlen
- 1/2 TL Speisestärke

Die Macadamianüsse im Backofen bei 160 Grad 5 Minuten rösten. Den Estragonessig mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Die warmen Nüsse in die Marinade geben und gut mischen. Die Nüsse wieder auf ein Backblech geben und bei 70 Grad 3 Stunden trocknen lassen.

*La Cucina*

