

Salzmandeln

Almendras fritas



Zutaten für vier Personen:

100 g geschälte Mandeln

1/2 EL Olivenöl

Meersalz (alternativ: Chilisalz)

1. Mandeln in einer beschichteten Pfanne auf milder Hitze in wenig Öl braten.
2. Mit Meersalz oder Chilisalz würzen und immer wieder schwenken.
3. Die Mandeln sollen nicht oder nur wenig braun werden.
4. Auf Küchentüchern entfetten.

Hinweise:

Wenn man keine geschälten Mandeln bekommt, übergießt man ungeschälte Mandeln mit kochendem Wasser und lässt sie 10 Minuten ziehen. Abgießen und Prozedur wiederholen. Dann kann man sie schälen, indem man sie gegeneinander reibt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, zum Aperitif, Tapas, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023