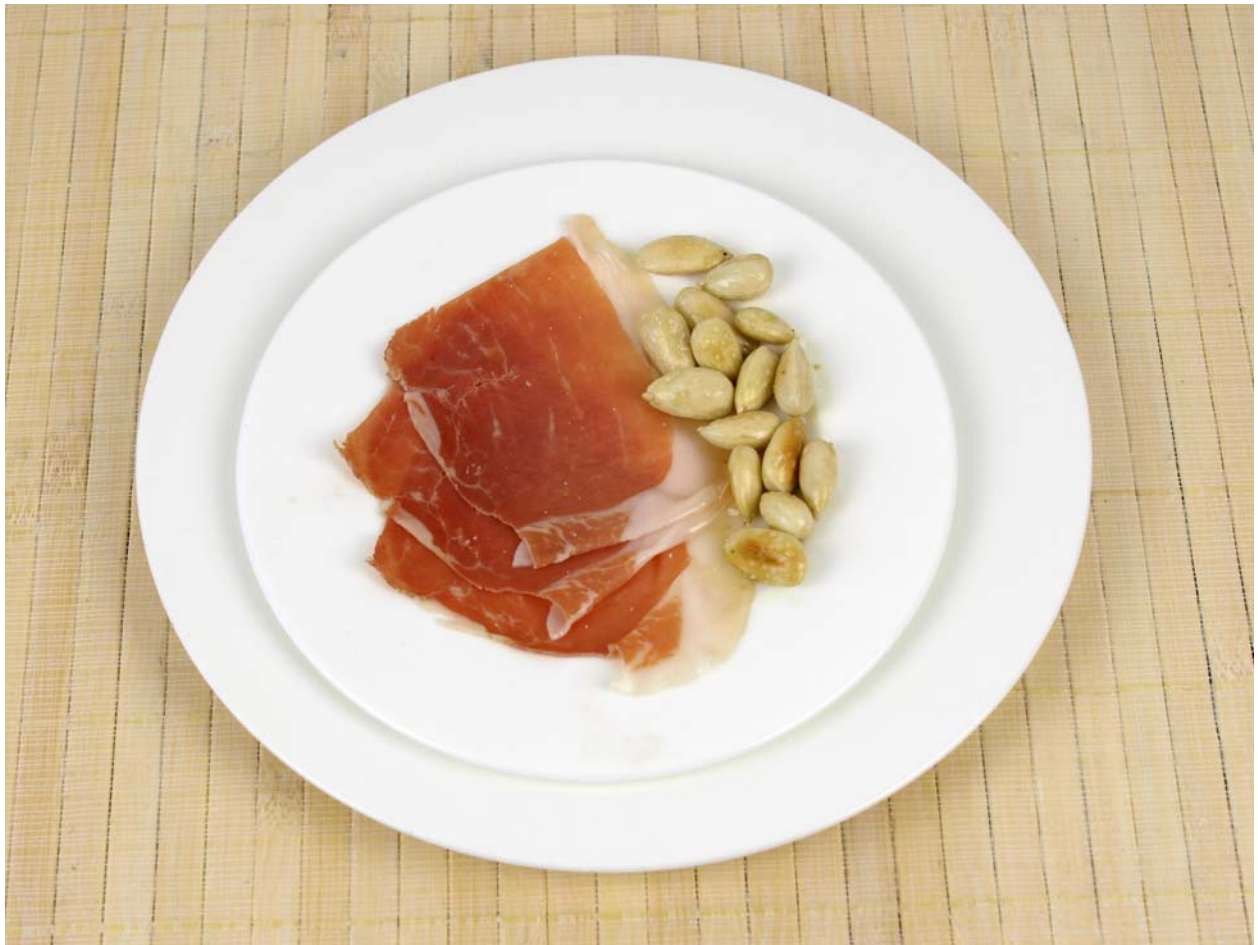


Serranoschinken mit Salzmandeln

Jamon Serrano con almendras fritas



Zutaten für vier Personen:

120-150 g Serranoschinken

Salzmandeln:

80-100 g geschälte Mandeln

1/2 EL Olivenöl

Meersalz oder Chilisalz

Schinken und Salzmandeln auf Portionstellern gefällig anrichten.

Salzmandeln:

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, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, Schinken, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023