

Mandeln mit Chili und Meersalz

Zutaten: (für 8 Personen)

250 g Mandeln, blanchiert und enthäutet

½ EL Olivenöl

1-3 kleine getrocknete rote Chilischoten, zerkrümelt

2 kräftige Prisen feines Meersalz

Zubereitung:

Die Mandeln mit dem Öl in eine heiße Pfanne füllen und goldbraun braten, sie sollen nussig duften. Dabei die Pfanne immer wieder rütteln, damit sie gleichmäßig Farbe annehmen.

Mit dem Chili und dem Salz bestreuen. Durchmischen und heiß auf feinem großen Teller servieren.

Warnung: macht süchtig!

