AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

SALZMANDELN MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA



Rezept: Ingo Holland. Salz. TreTorri Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die frisch frittierten, gewürzten Mandeln nehmen sich fürs Auge bescheiden aus. Im Gaumen sind sie ein Knaller!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Mandeln, geschält	2 dl	Pflanzenöl
1 TL	Paprika, geräuchert	1 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln 2-3 Min. in 180° C heissem Pflanzenfett frittieren. Die Mandeln müssen nur knapp mit Öl bedeckt sein. Herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
2. In ein grobmaschiges Sieb geben. Salz und geräucherten Paprika darüber streuen. Schütteln, bis die Mandeln die Gewürze rundum aufgenommen haben
3. Sofort servieren, leicht warm schmecken sie am besten.

TIPP: Die Mandeln nicht auf Vorrat, sondern immer frisch herstellen. Geräuchertes Salz und Paprika ergeben den gleichen Effekt. Andere Gewürzkombinationen sind auszutesten!