AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	10 Min.	ganzjährig	international

GERÖSTETE NUSSMISCHUNG

Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Zu einigen leicht bitteren Salatsorten wie Endiven Lavata oder Zuckerhut passen geröstete Nüsse perfekt. Nicht alle Kinder lieben Salat. Warum unsern Kleinen nicht mit den leicht karamellisierten Nüssen eine besondere Freude machen?

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 EL	Nüsse	4 Pr	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Nüsse auswählen und nach Belieben mischen. Grosse wie Hasel-, Baumnüsse oder Mandeln fein scheibeln oder hacken. Die Zugabe von kleineren wie Sesam ist ideal.
2. Grosse Bratpfanne ohne Fett erwärmen. Nüsse zugeben. Temperatur kann nun erhöht werden. Dies bedingt allerdings, dass wir uns nicht mehr von der Pfanne entfernen. Denn plötzlich duften die Nüsse und nehmen Farbe an. Jetzt braucht es die Aufmerksamkeit der Köchin, des Kochs.
3. Ist der gewünschte Röstgrad erreicht, verteilt man pro Person eine Prise Zucker über die Nüsse und rührt ohne Unterlass. Es ist sinnvoll, beim ersten Versuch tatsächlich wenig Zucker zu verwenden. Wir wollen hier ja keine Zuckermandeln. Da Pfanne und Nüsse recht heiss sind, löst sich der Zucker sehr schnell auf.
4. Nun gibt man die Nüsse sofort auf ein Backpapier und lässt sie auskühlen.
5. Häufig kleben nun die Nüsse aneinander, wir verkrümmeln sie wieder.
6. Erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben.

TIPP: Es lohnt sich, die Nüsse bei jeder Verwendung neu zu rösten. Komponiere eine Salatsauce aus wenigen Zutaten: Ideal sind ein Nuss- oder Olivenöl und ein fruchtiger, nicht zu säurehaltiger Essig.