Rezept

Veilchensalz mit gerösteten Mandeln

Ein Rezept von Veilchensalz mit gerösteten Mandeln, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 TL** gehobelte Mandeln
- **3** kandierte Veilchen (Feinkostgeschäft)
- **1 EL** grobes Meersalz, z.B. Fleur de Sel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett etwa 1 Minute goldbraun rösten und abkühlen lassen.

---

2. Die Mandeln im Mörser fein reiben, die Veilchen dazugeben und grob zerstoßen. Das Meersalz mit Mandeln und Veilchen verrühren.