

Rezept

# Pikante Mandeln

Ein Rezept von Pikante Mandeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> gehäutete Mandeln
<b>2 EL</b> Zucker	½ TL Salz
<b>3</b> getrocknete Chilischoten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Das Öl in eine Pfanne geben und auf mittlere Hitze erwärmen. Die Mandeln, den Zucker und das Salz hinzufügen, unter gelegentlichem Rütteln 5 Min. rösten und karamellisieren.

---

2. Die Chilischoten über die Mandeln bröseln, untermischen und 1 Min. weiterrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In ein Schälchen füllen und als Knabberei zum Aperitif reichen.