

Rezept

Veilchensalz mit gerösteten Mandeln

Ein Rezept von Veilchensalz mit gerösteten Mandeln, am 21.04.2025

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.