

SALZMANDELN

SALZMANDELN

Salzmandeln sind ein beliebter kleiner Snack. Nicht nur vor Tapas, sondern auch in zahllosen Bars werden sie zum Knabbern angeboten. Gut, in den Bars geschieht das nicht aus reiner Nächstenliebe, sondern weil das Salz durstig macht, und meist ist es fertiger Knabberkram, aber das Prinzip ist das Gleiche – die Leute knabbern gerne. Bei mir standen neben einem Schälchen Oliven also ein paar Salzmandeln zur Begrüßung auf dem Tresen. Ein Aperitiv, ein paar Oliven, ein paar Mandeln – schon muss man sich als Gastgeber keine Sorgen mehr machen das die Gäste hungern könnten während man noch fleißig in der Küche am Werkeln ist. Das super, super einfache Rezept dafür habe ich übrigens in dem Buch Tapas von Omar Allibhoy gefunden. Es kommt ohne einen Tropfen Öl aus.



Zutaten:

200g Mandeln

1 EL Salz

1 Tasse Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln unter ständigem Wenden und schwenken einige Minuten lang in der Pfanne rösten.



In dieser Zeit das Salz vollständig im Wasser lösen. Wenn ihr einen Löffel daraus aushebt dürfen keine Kristalle mehr zu sehen sein. Das Salzwasser zu den Mandeln in die Pfanne geben.



Sprudelnd kochen lassen bis es vollständig verdampft ist. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Mandeln vollständig trocknen lassen. Sie sind jetzt mit einem feinen, weißen Salzfilm überzogen.

Wenn sie vollständig trocken sind kann man sie direkt in einem Schälchen servieren oder in einem Glas luftdicht verschließen. Sie halten so angeblich wochenlang – dafür sind sie aber viel zu schnell weg...

Greift zu!

