

TAPAS – CHILI-MANDELN

TAPAS – CHILI-MANDELN

Als kleinen Snack für einen Tapas Abend mit Freunden stelle ich gerne ein paar Nüsschen oder Oliven auf den Tisch. Diesmal habe ich Chili-Mandeln gemacht und im Vergleich zu den Colombo-Mandeln oder den salzigen Zimt-Mandeln habe ich diesmal erst ganz klassisch Salz-Mandeln gemacht und diese dann mit Chilipulver gewürzt im Ofen geröstet. Tatsächlich waren sie vor dem Rösten einen Tick schärfer als danach, seid also nicht zu zaghaft mit dem Chilipulver!



ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN CHILI-MANDELN:

100g Mandeln

1 EL Salz

1 Tasse Wasser

Chilipulver ganz nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Das Salz im Wasser lösen und in eine kleine Pfanne geben. Kurz aufkochen und die Mandeln dazu

geben. Sprudelnd kochen lassen bis es vollständig verdampft ist.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Salzmandeln darauf geben. Das Chilipulver darüber geben und alles gut vermischen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Mandeln für 10-15 Minuten darin rösten.

Die gerösteten Chili-Mandeln kurz abkühlen lassen und in einem Schälchen servieren.

Viel Spaß beim Snacken!

