

## Pikante Mandeln

*Zum aperitivo wird in Spanien immer eine kleine Knabberei wie Oliven, Kartoffelchips oder geröstete Mandeln gereicht.*

### Zutaten

2 EL Olivenöl  
250 g gehäutete Mandeln  
2 EL Zucker  
½ TL Salz  
3 getrocknete Chilischoten

### 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.



Bild: Rynio, Jörn