

Geröstete Chili-Salz-Mandeln

Zutaten:

250 g Mandeln
1 EL Olivenöl
2 TL feines Rauchsatz (z. B. von *Gewürz-Express*: Salish Alderwood Smoked Sea Salt), ersatzweise feines Meersalz, grobes Salz haftet schlecht
1 TL Birdeyes gemahlen
1/2 TL Pimentón de La Vera (Paprika geräuchert scharf, z. B. von *Gewürz-Express*)

Zubereitung:

Mandeln zunächst mit dem Öl gut mischen, damit sie von allen Seiten benetzt sind.
Dann die Würzmischung herstellen, gut mischen und unter die Mandeln rühren.
Backofen vorheizen auf 180 Grad C Ober-/Unterhitze, Backblech mit Backpapier auslegen, und die Mandelmischung darauf verteilen.
Alles 10-15 Minuten auf der zweiten Schiene von unten rösten. Nach 10 Minuten beim Ofen bleiben und aufpassen, daß nichts verbrennt.
Ich stelle nach 10 Minuten den Ofen aus und lasse die Mandeln noch 3-5 Minuten im Ofen trocknen (zum Schluß bei geöffneter Backofentür).

Bei der folgenden Alternative haften die Gewürze besser:

Chili-Salz-Mandeln in der Mikrowelle geröstet

Zutaten:

100 g Mandeln
1/2 TL feines Rauchsatz (Salish Alderwood Smoked Sea Salt, z. B. von *Gewürz-Express*; ersatzweise normales Salz)
2 EL Wasser
zirka 1/2 TL gemahlene Bird-eye-Chilis, etwas Pimentón de La Vera (beides z. B. von *Gewürz-Express*)
1/2-1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Wasser und Salz verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Dann die Mandeln hinzufügen und verrühren, so daß alle Mandeln vollständig benetzt sind.
Die Mandeln in eine Keramik- oder Glasschüssel geben. Die Mandeln sollten möglichst nicht oder kaum übereinander liegen. Die Schüssel in die Mikrowelle stellen, und die Mandeln 2 Minuten bei 600 Watt offen garen. Umrühren, dann weitere 2 Minuten garen.
Jetzt das Öl hinzufügen, so daß alle Mandeln damit umschlossen sind. Beim Umrühren löst sich auch das Salz, das sich beim Rösten teilweise auf dem Schüsselboden abgesetzt hat. Die gemahlene Chilis hinzufügen (Menge nach Vorliebe) und vermischen. Etwas Pimentón de La Vera darüberstreuen, das gibt noch etwas mehr Raucharoma.
Abschmecken und eventuell noch nachwürzen (nicht alles bleibt an den Mandeln haften beim Abkühlen), solange die Mandeln noch feucht vom Öl sind.
In der Schüssel auskühlen lassen (dabei trocknet der Ölfilm).
Die Mandel schmecken lauwarm noch besser als kalt.