



Süss-feurige **Apéro-Mandeln**

Gebrannte Mandeln ohne Zucker?

Die süsslichen Nüsse harmonieren auch mit feurigen Gewürzen wunderbar. In einer luftdichten Dose bleiben sie während vier Wochen knackig - es sei denn, sie werden vorher verputzt.

Zutaten

3 EL Rosmarin,
fein gehackt
1 ½ TL Fleur de Sel
½ TL Paprika
Wenig Pfeffer
2 EL Butter
200 g Mandeln
2 EL Honig, flüssig

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Rosmarin, Salz, Paprika und Pfeffer mischen.
- 2 Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Mandeln und Kräutermischung dazugeben.
Bei mittlerer Hitze rösten, Honig unterrühren.
- 3 Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten. Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) und Mandeln ca. 10 Minuten rösten.
- 4 Gelegentlich wenden. Abkühlen lassen.

Tipp

Mit Chili, Curry und weiteren Nussorten experimentieren.