Almendras fritas

Almendras fritas sind ein würziger Snack und das perfekte Fingerfood. Das spanische Tapas-Gericht besteht aus frittierten, gesalzenen Mandeln wird gerne zu Bier oder Wein serviert. Da sie warm am allerbesten schmecken, empfehle ich die Salzmandeln selbst zu machen. Aber Vorsicht: Einmal probiert, kann von diesem Snack nur schwer seine Finger lassen.



Almendras fritas | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (1 Schälchen): 100 Gramm geschälte Mandeln | 50 Milliliter Olivenöl | 0,5 Esslöffel Salz | Optional: 1 Prise Zucker und 1 Prise Paprikapulver



Almendras fritas| Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Mandeln in grobe Scheiben hacken. 2. Salz ggf. mit Zucker und Paprikapulver mischen. 3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 4. Mandeln hinzugeben und unter ständigem Schwenken rösten. 5. Mandeln herausnehmen und sofort mit dem Salz mischen. Am besten geht dies in einer verschließbaren Dose, die geschüttelt wird. 6. Mandeln am Besten noch warm servieren.

Jetzt noch weitere Tapas-Rezepte, mehr spanische Rezepte und weitere Rezepte mit Mandeln entdecken.

Nährwerte/Schälchen: 1.089 Kalorien | 103 Gramm Fett | 16,6 Gramm Kohlenhydrate | 21 Gramm Eiweiß