

Geröstete Mandeln mit Kreuzkümmel

by Andreas - Dienstag, Mai 25, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/gerostete-mandeln-mit-kreuzkummel/>

Gesalzene Mandeln selber machen? So ein Unsinn! Gibt es doch in jedem Supermarkt in Dosen. Das mag zwar stimmen, aber wer sich der kleinen Mühe der Eigenproduktion unterzieht, wird den Unterschied sofort schmecken und riechen. Der Kreuzkümmel gibt den Mandeln zusätzlich ein unverwechselbares Aroma.

300 gr. Mandeln (ungeschält)

6 EL Olivenöl

grobes Meersalz

Kreuzkümmel (gemahlen)

In einem Topf ½ Liter Wasser zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Mandeln für einige Minuten darin ziehen lassen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Nun lässt sich die Schale einfach mit einem leichten Druck mit Daumen und Zeigefinger entfernen. Die Mandeln gut abtrocknen. Auf ein Backblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 20 Minuten (Gas: Stufe 2) unter mehrmaligem Wenden der Mandeln rösten.

Abschließend in ein Sieb geben und mit grobem Meersalz und Kreuzkümmel bestreuen. Gut mischen und dann gleich warm servieren.