

## Salzmandeln mit Chili

### Zutaten für 400 g:

1 Eiweiß

350 g Mandeln (gehäutet)

2 TL Salz

1 rote und 1 grüne Chilischote

2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Das Eiweiß leicht verschlagen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Mandeln darauf geben.

1 EL Eiweiß auf den Mandeln verteilen und so mischen, dass die Mandeln feucht sind, anschließend die Mandeln salzen und auf dem Backblech gleichmäßig verteilen.

Auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten goldbraun rösten, dann abkühlen lassen.

Die Chilischote längs aufschlitzen, entkernen und 2 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen, in 1 cm breite Stücke schneiden und in heißem Olivenöl 2 – 3 Minuten anrösten.

Die Chilischoten mit den Mandeln mischen und zum Aperitif servieren.