

**Kochen****Melina Schützelhofer****Montag, den 15.11.2021****Knabber Mandeln****Zutaten**

200g Mandeln  
1 EL Sojasauce  
Paprikapulver  
Chili-Pulver  
schwarzer Pfeffer

**Zubereitung**

1. Die Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie dunkler werden und duften.
2. Dann mit den Gewürzen würzen. Dabei die Mandeln stetig wenden.
3. Zum Schluss mit der Sojasauce ablöschen. Die Mandeln etwa eine Minute weiter wenden, bis die Sojasauce fest geworden ist.
4. Abkühlen lassen und genießen.