



Karamell - Mandel - Vinaigrette

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Originelle Vinaigrette zu Ofen gebackenem, warmem Ziegenkäse, Peperoni, Rübchen oder Radicchio

Zutaten

- 40 g Mandeln in Blättchen
- 50 g Zucker
- 50 ml Gemüsebrühe
- 6 El Zitronensaft
- 2 El Balsamico
- 50 ml Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Mandelblättchen in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten. Heraus nehmen, auf Küchentrepp geben.

Schritt2

Den Zucker in der gleichen Pfanne goldgelb zerlaufen, karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit der Gemüsebrühe, Balsamico ablöschen und etwa 1 min. reduzieren lassen.

Schritt4

Etwas abkühlen, erst jetzt den Zitronensaft dazu geben und das Olivenöl unter rühren, nachschmecken.

Rezeptart: Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamell-mandel-vinaigrette/>