



# 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/>