

## Romanesco mit Mandelsplittern

1 Kopf Romanesco  
2 EL Mandelsplitter  
50 gr Butter  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

1. Den Romanesco in kleine Röschen teilen.
2. Den Romanesco in Salzwasser ca. 15 Minuten Garen.
3. Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne ohne Butter oder Fett, bei mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9) rösten, beiseitelegen.
4. Butter schmelzen und bräunen lassen.
5. Den Romanesco auf den Tellern anrichten, die Butter darüber giessen und die Mandelsplitter darüberstreuen.