

Haselnuss Fingernudeln

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Mehl
1 TL Salz
etwas Muskatnuss, gerieben
2 Eier
Rapsöl zum Ausbacken

Tipp:

Wenn noch Zeit ist, können Sie den Kartoffelteig mit Hilfe von Mehl auch ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher Sternchen ausstechen. Anschließend wie die Fingernudeln ausbacken. Für Allergiker eignen sich Mandeln.

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken. Den Kartoffelbrei auf einem Nudelbrett oder der Arbeitsfläche flach ausbreiten, damit die Kartoffeln ausdampfen und abkühlen können.
- 2 Nun die Kartoffeln mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls dieser zu klebrig ist, gerne noch Haselnüsse dazugeben.
- 3 Den Teig nun in drei gleichmäßige Rollen formen und mit einer Teigkarte kleine Teiglinge abstechen. Formen Sie zur Probe eine Nudel, indem Sie den Teig zwischen den Fingern auf der bemehlten Arbeitsfläche hin und her rollen. Je nach gewünschter Größe stechen Sie nun in der richtigen Größe die weiteren Teiglinge ab.
- 4 Erhitzen Sie das Rapsöl in einer großen Pfanne und braten Sie die Nudeln von allen Seiten goldbraun an.