

Nussnudeln mit Rhabarber - Erdbeer - Kompott

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Dessert, Kartoffel

Zutaten für: 4 Portionen

NUSSNUDELN

1/2	kg	Mehlige Kartoffeln
150	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kartoffelmehl
2		Dotter
		Salz
1	Essl.	Butter
50	Gramm	Nuesse; gerieben
		Honig; nach Geschmack
		Streuzucker

KOMPOTT

1/4	kg	Rhabarber; geschaelt
1/4	kg	Erdbeeren
3	Essl.	Orangensaft
1	klein.	Orangenschale; gerieben
3	Essl.	Gelierzucker
2	Essl.	Erdbeerlikoer
200	ml	Rotwein

Anleitung:

Kartoffeln daempfen, schaelen und noch heiss durch die Kartoffelpresse Druucken. Mit Mehl, Kartoffelmehl, Eidotter und einer Prise Salz zu Einem glatten Teig verarbeiten. Eine daumendicke Rolle formen und ca. 2 cm Dicke Scheiben schneiden. Mit Mehl bestaeuben und zu Nudeln Formen. Die Nudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, kalt Abschrecken und gut abtropfen lassen. Den geschaelten und in Stuecke Geschnittenen Rhabarber in Wasser mit Orangensaft und Zucker Weichkochen, die Orangenschalen dazugeben und abkuehlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und mit Erdbeerlikoer Marinieren. Marinierte Erdbeeren und gekochten Rhabarber miteinander Mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen, geriebene Nuesse mit Honig Anroesten und die Erdaepfelnudeln gut durchschwenken. Mit dem Erdbeer-Rhabarber-Kompott servieren. Aus den Kartoffelnudeln kann man auch Mohnnudeln oder mit Sauerrahm Und Speckwuerfeln ein Hauptgericht machen.