

Nudeln Rezepte

Fingernudeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck, Getreide, Kartoffel, Nuss

400 g	Kartoffeln, gekocht	1	Ei
150 g	Quinoa; fein gemahlen		Sonnenblumenöl; zum Backen
1/2 Teel.	Backpulver	3	Essl. Haselnüsse, gerieben
1	Msp. Meersalz	1	Teel. Naturvanille
1	Msp. Muskatnuss; frisch gerieben		

Die möglichst schon am Vortag gekochten, kalten Kartoffeln schälen und fein reiben. Die frischen, neuen Kartoffeln sind noch feuchter in der Konsistenz. Wenn die Kartoffeln schon etwas älter sind, kann man noch etwas Milch oder Quark zugeben.

Geriebene Kartoffeln, Quinoamehl, Ei und Backpulver miteinander verkneten und leicht würzen. Teig etwas ruhen lassen, aus dem Teig kleine Rollen formen, etwa in der Größe eines Fingers, etwas flachdrücken.

In heißem Fett von beiden Seiten backen. mit geriebenen Haselnüssen und Vanille bestreuen.

Dazu schmeckt sehr gut Apfelmus.