

Christian Henze

Donnerstag, 13. August 2020

Kartoffelnudeln mit Sauerrahm und lauwarmem Radicchio

Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

Für die Kartoffelnudeln:

500 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
250 g Weizenmehl (Type 550)
etwas frisch geriebene Muskatnuss
3 Eier
3 EL kalte Butter
200 g saure Sahne
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Für den Radicchio:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
2 Radicchio
2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker
1 Msp. Jaipur-Curry
1 Orange
etwas Salz

zusätzlich:

60 g Parmesan

Zubereitung:

1. Für die Kartoffelnudeln die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser je nach Größe 20-25 Minuten garkochen, abgießen und gut abkühlen lassen.

Tipp: Das kann auch schon am Vortag gemacht werden.

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.

Mehl, 1 Prise Muskat, etwas Salz und Eier zugeben, zu einem festen Nudelteig verarbeiten (ist der Teig zu weich, noch etwas mehr Mehl zugeben) und zu einer Rolle formen.

5. Mit einem Küchenspachtel kleine Stücke abstechen, mit den Handflächen zu länglichen, spitzen Fingernudeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

6. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

7. Für den Radicchio die Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und andrücken.
8. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
9. Radicchio-Blätter lösen, waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.
10. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten und die Knoblauchzehe anschwitzen, Radicchio-Blätter zugeben und kurz anbraten. Pinienkerne zugeben.
11. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, Curry ebenfalls untermischen.
12. Von der Orange den Saft auspressen, zum Radicchio geben und etwas einkochen lassen. Den gebratenen Salat mit Salz abschmecken.
13. Für die Fingernudeln die saure Sahne mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, über die heißen Fingernudeln im Ofen träufeln und 5 Minuten überbacken.
14. Die Kartoffelnudeln auf Teller verteilen und mit dem Radicchio anrichten. Nach Belieben vor dem Servieren Parmesan darüber hobeln oder reiben.

Nährwert: Pro Portion: 950 kcal / 3960 kJ
104 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 44 g Fett