



Für 4 Personen

ROHNENNUDLTEIG

- 100 rohe Rohnen (Rote Bete)
- 2 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 150 g Hartweizengrieß, fein
- Salz

HASELNUSS-RAHMSOSSE

- 150 g Milch
- 150 g Rahm
- 15 g Butter
- 10 g Weizenmehl
- 40 g Haselnüsse, gerieben
- Salz
- weißer Pfeffer

GARNITUR

- 200 g Äpfel

ROHNENNUDL MIT ÄPFLWÜRFEL UND HASELNUSSRAHMSOSS

Rezept verfeinert

Rote-Bete-Nudeln mit Apfelwürfeln und Haselnussrahmsosse

ROHNENNUDLTEIG

- ▶ Rohnen schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Eiern in einem passenden Behälter fein mixen. Weizenmehl, Hartweizengrieß und Salz in eine Schüssel geben, mit den gemixten Rohnen gut vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer Klarsichtfolie einschlagen und 30 Minuten rasten lassen.
- ▶ Die Rohennudl 3 Minuten im Salzwasser kochen.

🕒 1 Stunde

HASELNUSSRAHMSOSSE

- ▶ Milch und Rahm erwärmen. Butter in einem Topf schmelzen, Weizenmehl einrühren, heiße Milch und Rahm unter ständigem Rühren begeben, würzen und etwa 5 Minuten bei mäßiger Hitze kochen lassen. Geriebene Haselnüsse dazugeben und abschmecken. Äpfel in kleine Würfel schneiden und kurz in Butter dünsten.
- ▶ Die Rohennudl in der Soße schwenken, abschmecken, auf Tellern anrichten und die Apfelwürfel darübergeben.