

Rukola-Kartoffelnudeln mit Rukolapesto und Allgäuer Emmentaler



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 3 Eigelbe (Größe L)
- 90-100 g doppelgriffiges Mehl (Spätzlesmehl)
- Salz und Muskat
- 200 g Bund Rukola
- 100-120 g Öl (z.B. heimisches Rapsöl)
- 50 g Allgäuer Emmentaler g.U.
- 50 g Nüsse, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- Zum Servieren: ein paar Cocktailtomaten, 100 g geriebener Emmentaler



Zubereitung

In einem Topf die Kartoffeln (mit Schale) in gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse auf ein Backblech drücken und 15 Minuten ausdampfen lassen.

Das doppelgriffige Mehl, Salz, etwas Muskatnuss und die Eigelbe in die durchgedrückten Kartoffeln kneten. 10 Rukolablätter fein schneiden und in die Kartoffelmasse kneten.

Den Kartoffelteig in 1,5 cm dicke Rollen/Würste formen, dann mit einem Teigschaber in 2-3 cm kleine, fingerdicke Nudeln abstechen.

Die Kartoffelnudeln in kochendes Salzwasser geben und aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und auf einem geölten Backblech verteilen. So weiterverfahren, bis der Teig verbraucht ist. Vor dem Servieren die Kartoffelnudeln in einer Pfanne mit Butter und etwas Rukola warschwenken.

Für das Rucolapesto 100 g Rukola mit den gehackten Nüssen pürieren, dann geriebenen Emmentaler, Öl und Knoblauch dazugeben und zu einer weichen Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten, die in Butter geschwenkten Fingernudeln mit Rucolapesto, halbierten Cocktailtomaten, etwas

Rukola und geriebenem Emmentaler auf Teller anrichten.