

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Italien

GERÖSTETE HASELNÜSSE



KURZ VORGESTELLT

Die gerösteten Nüsse aus dem Piemont sind heute vielerorts erhältlich. Dennoch lohnt sich das selber Rösten allemal. Lauwarm serviert duften sie besonders gut.

ZUTATEN (24 PERSONEN)

800 g Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 170° C vorheizen.
2. Nüsse auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. 15-20 Min. im Ofen rösten, bis Häutchen Risse bekommen. Nüsse zwei, drei Mal umrühren. - Ofen nicht abstellen.
3. Haselnüsse in ein sauberes Küchentuch einwickeln und 5 Min. liegenlassen. Dann Nüsse im Tuch auf der Arbeitsfläche gegeneinander reiben, sodass sich die Schalen lösen.
4. Wenn die Schalen sich zum grössten Teil gelöst haben, kommen die Nüsse nochmals für 5-7 Min. in den Ofen. Die hellbraunen Nüsse mit dem Backpapier auf einem Gitterrost kühlen lassen. Lauwarm servieren.

TIPP: In luftdichten Gläsern lagern.