AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**40 Min.**	**Herbst**	**Italien**

GERÖSTETE HASELNÜSSE

Rezept: flowersonmyplate.de, 20. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

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.