

Rezept 024 : Mohnnudeln

Zutaten :

1/2 kg mehliges Kartoffel
50 g Butter
120 g griffiges Mehl
100 g gemahlener Mohn
50 g Kristallzucker
50 g Staubzucker
Salz

Zubereitung :

Die Kartoffeln in der Schale kochen, ausdampfen lassen, aber noch heiß schälen und sofort durch eine Presse drücken. Auf einer Fläche flach aufstreichen, auskühlen und trocknen lassen. Dann die flüssige Butter darüber leeren und ca. 2/3 des Mehls darüber streuen.

Rasch einen Teig formen. Soviel Mehl vom restlichen Drittel hinzu fügen, bis der Teig nicht mehr klebt. Zwei Rollen formen, walnussgroße Stücke abschneiden und mit griffigem Mehl bestäuben. Die Teigstücke zwischen den Handflächen zu Nudeln formen und in reichlich siedendem Salzwasser etwa 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Wenn die Nudeln an die Oberfläche kommen, sind sie fertig.

Zum Servieren etwa 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, den Mohn, den Kristallzucker und die Nudeln hinzu fügen. Alles gut Schwenken und zum Schluss mit Staubzucker bestäuben.

Tipp : Beim Nudelformen nicht allzu lange Stücke formen.

Dazu passen Fruchtsaucen, Apfelmus oder ein Kompott.

Guten Geschmack !