



Mohnnudeln

Zutaten für etwa 2-3 Personen:

500 g Erdäpfel

5 EL Weizenmehl

3 EL Grieß

1 Prise Salz

50 g Butter, zimmerwarm

1 Dotter

1-2 EL Butter

2 EL Mohn, gemahlen

2 EL Staubzucker

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält und noch heiß durch die Erdäpfelpresse gedrückt. Mehl, Grieß und Salz hinzufügen. Die Butter zügig in den Teig kneten. Zuletzt den Dotter hinzufügen. Zu einem glatten Teig verkneten. Dieser sollte nicht mehr kleben.

Etwa 30 Minuten kühl stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird ein fingerdicker Strang geformt. Kleine Stücke abschneiden und etwas Daumen große Nudeln formen. Diese in gesalzenen Wasser 5 Minuten sieden lassen.

In der Zwischenzeit wird die Butter geschmolzen und der Mohn, sowie der Staubzucker eingerührt.

Die Nudeln aus dem Wasser heben und in der Mohnmischung schwenken.

