



Mohnnudeln

Zutaten

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 100 g Mehl (glatt)
- 50 g Weizengrieß
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 1 Stk Dotter

Zutaten zum Anrösten

für die Pfanne

- 1 EL Butter

Zutaten zum Wälzen

- 100 g Mohn
- 80 g Staubzucker

Zubereitung

Für die Mohnnudeln zuerst die weich gekochten Kartoffeln schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, Salz, Butter und Eidotter zu einem Teig kneten - am besten mit den Händen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, diese ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und zu Nudeln formen.

Die Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen, vorsichtig umrühren und schwach wallend köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten) und bissfest sind. Nudeln mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die abgetropften Kartoffelnudeln darin kurz anrösten.

Mohn und Staubzucker vermischen und die abgetropften und in Butter geschwenkten Kartoffelnudeln im Mohn-Zucker-Gemisch wälzen.

Die Mohnnudeln auf einem Teller portionieren, mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Süßspeisen

