



Benötigte Zutaten

450 g	Kartoffeln (mehlig oder vorw. festkochend)
150 g	Mehl (universal oder griffig)
40 g	Premium Teebutter (sehr weich)
1	Dotter
1 Prise	Salz
70 g	Premium Teebutter
50 g	Mohn
50 g	Staubzucker
etwas	Mehl (zum Ausrollen)

Mohnnudeln

Mohnnudeln sind ein österreichischer Klassiker und für viele eine der köstlichsten Kindheitserinnerungen. Das Rezept eignet sich ideal um übrige Kartoffeln zu verarbeiten. Statt Mohn kann man auch gerne geriebene Nüsse verwenden - unglaublich gut.

Anleitung

1. Die Kartoffeln im Wasser kochen (kann auch schon am Vortag gemacht werden). Vollständig auskühlen lassen. Schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.
2. Mehl, Dotter, Salz und 40 g Butter dazugeben und rasch zu einem homogenen Teig kneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst „klebrig“ wird.
3. Den Teig halbieren. Auf einer Arbeitsfläche etwas Mehl stauben. Den Kartoffelteig zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese mit den Händen zu „Nudeln“ formen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
4. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
5. Die Hälfte der Nudeln ca. 5 Minuten darin sieden (nicht kochen) lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einem Lochschöpfer abseihen.
6. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die gekochten Nudeln goldgelb anbraten.
7. Mohn und Staubzucker untermischen und sofort servieren.

TIPP: Die Nudeln unbedingt zuerst Butter anbraten, bevor die Mohn-Zucker-Mischung dazugegeben wird. So werden sie außen leicht knusprig und extra köstlich.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com