Nah&Frisch

Hegers Genussgreisslerei | Professional

Mohnnudeln

Hauptspeise | Hausmannskost | Österreichisch | Vatertag

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Erdäpfel kochen, heiß schälen und pressen, danach ausdampfen lassen. Dann alle Zutaten zu einem Teig vermengen.

Teile abzupfen und zu Nudeln formen. Darauf achten, dass die Nudeln etwa die gleiche Größe haben, damit sie auch gleich durch sind. Ins siedende, leicht gesalzene Wasser geben, und wenn sie aufschwimmen, rausschöpfen. Butter zerlassen, Staubzucker etwas karamellisieren Mohn dazugeben, die Nudeln darin schwenken.

Mit Zwetschkenröster servieren.

ZUTATEN

- 1 kg mehlige Erdäpfel
- 2-3 Dotter
- 15 dag Mehl
- 10 dag Erdäpfelmehl
- Salz
- Butter
- Zucker
- Mohn gerieben