

Mohnnudeln

500 g	mehlige Kartoffeln
120 g	Mehl
60 g	Grieß
60 g	Butter
2 Stk.	Dotter
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
100 g	Mohn
90 g	Staubzucker

Zubereitung 4 Portionen

Kartoffeln kochen, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Salz, Mehl, Grieß, Butter und Dotter zu einem Teig kneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden – diese zu Nudeln formen.

Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen, vorsichtig umrühren und schwach wallend köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten).

Mohn und Staubzucker mischen und in der Butter anrösten. Nudeln aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und im Mohn-Zucker-Gemisch wälzen.