

Mohnnudeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alpenländisch, bodenständig, fleischlose Hausmannskost, beliebt, immer wieder lecker

Zutaten

- 500 g mehlig kochende Pellkartoffel
- 2 Eigelbe
- 50 g flüssige Butter
- 80 g Mehl
- 50 g Mondamin oder Maisstärke
- Salz
- Für die Mohnbutter:
 - 100 g gemahlener Mohn
 - 50 g Butter
 - 50 g Zucker
 - 50 g Puderzucker
 - 2 El Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse drücken.

Schritt2

Leicht salzen, die flüssige Butter und die Eigelbe dazu geben. Zunächst nur mit 2/3 des Mehls zu einem glatten Teig durchwirken. Nach und nach das restliche Mehl dazu geben, bis nichts mehr klebt.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fingerdicke Rollen formen und in ca. 5 cm dicke Stücke

schneiden.

Schritt4

Zwischen den Handflächen wälzen, bis man die typische, Finger ähnliche Form hat.

Schritt5

In reichlich siedendes Salzwasser geben, ca. 8 - 9 min. leise simmern lassen.

Schritt6

Die Mohnbutter:

Schritt7

Die Butter in einer ausreichend großen Pfanne auslassen und den Mohn, Zucker und etwas Milch dazu geben.

Schritt8

Die Fingernudeln mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser fangen, abtropfen lassen und zur Mohnbutter geben, gut durchschwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Mohnnudeln portionieren und mit Puderzucker einstäuben.

Schritt11

Dazu harmonieren die verschiedensten Kompottfrüchte wie:

Schritt12

Marillen, Aprikosen, Zwetschgen, Blau - oder auch Hollerneeren, ja sogar Apfelmus

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnnudeln/>