

# 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/>