Mohnnudeln aus dem Dampfgarer

Die sind nicht nur bei Kindern der Hit: Leckere Mohnnudeln aus dem Dampfgarer, die mit diesem Rezept mühelos nachzukochen sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

600 g	Kartoffeln (mehlig)
150 g	Vollkornmehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
120 g	Mohn (gemahlen)
4 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Mohnnudeln** die ungeschälten Kartoffeln ca. 25-30 Minuten im Dampfgarer dämpfen. Herausnehmen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Darauf achten, dass die Kartoffeln dabei noch heiß sind, dann lassen sie sich leichter zerdrücken.

2. Mehl, Eier und Salz zu der Kartoffelmasse geben und glatt kneten. Aus dem Teig ca. 5 cm lange, fingerdicke Nudeln rollen. Den gelochten Garbehälter einfetten oder mit löchrigem Backpapier auslegen und die Nudeln darin 10 Minuten dämpfen.

3. Mohn in einer Pfanne erwärmen und die Hälfte des Staubzuckers unterrühren. Die Kartoffelnudeln in der Zucker-Mohn-Mischung schwenken und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den übrigen Staubzucker darüber streuen und servieren.

Tipp

Andere Variante der Mohnnudeln: Mohn durch geriebene Nüsse ersetzen.