Bröselnudeln

Die schmecken immer! Ein unkompliziertes Rezept für die beliebten Bröselnudeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

80 g	Brösel
80 g	Zucker
80 g	Butter
1 EL	Butter (für die Pfanne)
1 Stk.	Ei
500 g	Kartoffeln
160 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Bröselnudeln** zunächst die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

2. Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in rund 10 Minuten gar kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer grob pürieren. Etwas abkühlen lassen.

3. Aus Eiern, Mehl, Salz, weicher Butter und den gestampften Kartoffeln einen Teig kneten, große Nudeln formen. Erneut Salzwasser aufkochen, die Nudeln je nach Größe 7 bis 10

Minuten kochen, absieben.

4. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker und Semmelbrösel einrühren, Nudeln in der Masse wälzen.

Tipp

Kompott harmoniert gut mit den Bröselnudeln.