

Erdäpfelnudeln mit Mohn

Leckere Erdäpfelnudeln mit Mohn passen hervorragend in die kalte Winterszeit.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 55 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|--------|----------------------|
| 500 g | Erdäpfel mehlig |
| 250 g | Mehl griffig |
| 25 g | Butterflocken |
| 1 Stk. | Ei |
| | Salz |
| 100 g | Mohn |
| 80 g | Staubzucker |

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfelnudeln mit Mohn** zunächst den Erdäpfelteigzubereiten: dazu die mehligem Erdäpfel zuerst kochen und nach dem abseihen so heiss wie möglich schälen. Die heißen Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse auf die bemehlte Arbeitsfläche drücken und abkühlen lassen.
2. Nachdem die Erdäpfel vollständig abgekühlt sind, in der Mitte eine kleine Grube machen und das Ei hineinschlagen. Etwas salzen und einen Erdäpfelteig kneten.
3. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche aus dem Erdäpfelteig eine Rolle formen, Stücke schneiden und mit der flachen Hand ungefähr fingergroße Nudeln formen, die an den Enden etwas dünner sind.
4. Die Erdäpfelnudeln in leicht kochendes Salzwasser bei geringer Hitze langsam sieden bis sie aufsteigen. Mit dem Schöpfer herausholen und kurz abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Erdäpfelnudeln in der Butter schwenken. Geriebenen Mohn und Staubzucker darüberstreuen und die Nudeln darin wälzen und servieren.

Tipp

Wer es noch süsser mag kann die Mohnnudeln noch zusätzlich mit Staubzucker bestreuen. Gutes Gelingen wünscht das Kochrezepte.at Team.