

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Mohnnudeln

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Erdäpfel, mehlig
- 250 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Butter
- Waldviertler Graumohn
- Staubzucker
- etwas Rum

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Die Erdäpfel kochen und auskühlen lassen. Ausgekühlte Erdäpfel durch eine Erädpfelpresse drücken. Danach das Ei und die Prise Salz hinzufügen und vermengen. Anschließend das Weizenmehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Rolle formen und in gleichmäßige Stücke zu je ca. 2x2 cm teilen. Die kleinen Teigstücke mit der Handfläche zu Nudeln wuzeln.

Fertig gewuzelte Nudeln mit etwas Weizenmehl bestauben. Die Nudeln im Salzwasser für ca. 3 Minuten sieden lassen. Wenn die Nudeln fertig sind - schwimmen sie oben auf.

In einer Pfann reichlich Butter erhitzen. Fertige Erdäpfelnudeln hinzufügen und kurz schwenken. Danach etwas Rum und den Graumohn hinzugeben.

Kurz schwenken und sofort anrichten. Mohnnudeln mit Staubzucker bestreuen.

Wir servieren Zwetschkenröster dazu.