

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

Fotocredit: Simeon Baker



Mohnnudeln

Zutaten

(4 Personen)

Für die Mohnnudeln

- 1 kg mehligere Erdäpfel
- 8 EL flüssige Butter
- 6 Eidotter
- 400g griffiges Mehl
- 2 EL Grieß
- 4 EL geriebener Mohn

Für den Zwetschkenröster

- 1 kg Zwetschken
- 250g Staubzucker
- 1 Zimtrinde

Zubereitung

Mohnnudeln:

Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen, abseihen und ausdampfen lassen und dann durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit der Hälfte der flüssigen Butter, Eidottern, Mehl, Grieß und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig zu Rollen formen, mit der Teigkarte kleine Stückerl herunterstechen und zu fingerförmigen Nudeln wälzen. In einem großen Topf Wasser aufkochen, Nudeln einlegen u ca. 5 min kochen.

Den geriebenen Mohn in die restliche Butter leicht anrosten und zuckern, Schupfnudeln abseihen, in der Mohnbutter schwenken und nach dem Anrichten nochmals anzuckern.

Zwetschenröster:

Die Zwetschken halbieren, entkernen und mit dem Zucker und der Zimtstange ca. 1 h köcheln lassen.