

Hegers Genussgreisslerei

Professional

Mohnnudeln

Hauptspeise

Hausmannskost

Österreichisch

Vatertag

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Erdäpfel kochen, heiß schälen und pressen, danach ausdampfen lassen. Dann alle Zutaten zu einem Teig vermengen.

Teile abzupfen und zu Nudeln formen. Darauf achten, dass die Nudeln etwa die gleiche Größe haben, damit sie auch gleich durch sind. Ins siedende, leicht gesalzene Wasser geben, und wenn sie aufschwimmen, rausschöpfen. Butter zerlassen, Staubzucker etwas karamellisieren Mohn dazugeben, die Nudeln darin schwenken.

Mit Zwetschkenröster servieren.



ZUTATEN

1 kg mehlig-e Erdäpfel

2-3 Dotter

15 dag Mehl

10 dag Erdäpfelmehl

Salz

Butter

Zucker

Mohn gerieben