

# Nudeln Rezepte

## Mohnnudeln

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Gemüse

---

500 g Kartoffeln (vorwiegend fest  
- kochend)

Salz

250 g Mehl plus Mehl zum  
- Bearbeiten

1 Ei (Größe M)

80 g Butter

60 g Zucker

100 g Mohn, frisch gemahlen  
- (siehe Tipp)

Puderzucker zum Bestäuben

---

1. Kartoffeln kochen, pellen, durch die Presse drücken oder zerstampfen, abkühlen lassen. Mit 1 TL Salz, Mehl und Ei erst mit einem Löffel, dann mit den Händen mischen. Teig 15 Minuten ruhen lassen.

2. Aus kleinen Teigportionen (10 -12 g) mit bemehlten Händen fingerlange Nudeln formen, die an beiden Enden etwas spitz zulaufen. Bis zur Fertigstellung auf ein Küchentuch legen. Im breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Nudeln hinein geben und leicht sprudelnd kochen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Nudeln mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

3. Inzwischen Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Zucker und Mohn unterrühren. Abgetropfte Nudeln darin wälzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und heiß servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Den Mohn im Reformhaus kurz vor Gebrauch mahlen lassen.