

Waldviertler Mohnnudeln



Zutaten:

750g rohe, geschälte mehlig
Kartoffel
250g griffiges Mehl
50g Butter
100g gequetschter Graumohn
50g Honig
50g Staubzucker

Zubereitung:

Geschälte, geviertelte Erdäpfel in Salzwasser nicht zu weich kochen, dann die Topfoberfläche ca. fingerhoch mit Mehl bedecken und mit Kochlöffelstiel einige Löcher in Mehlschicht machen.

Auf kleiner Flamme zugedeckt noch ca. 20 Minuten ziehen lassen, das Wasser vorsichtig abgießen und die Masse auf ein Nudelbrett geben und mit einem Erdäpfelstampfer zerstampfen.

Teig rasch durchkneten, fingerdicke Rollen formen in 1cm breite Stücke schneiden und Nudeln „wutzeln“.

Butter in Pfanne zerlassen, Nudeln hineinschichten und mit gequetschtem Mohn bestreuen, Honig dazugeben und durchrühren. Nudeln kurz in heißes Backrohr schieben – vor dem Anrichten mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Nie zusätzlich Mehl verwenden, da die Nudeln dann nicht mehr gekocht werden!

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

