



Mohnnudeln

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln durch die Presse drücken oder mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Mehl, Grieß, Ei, Salz und Öl (25 g) gut verkneten.

Auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise den Teig zu 2 cm dicken Rollen formen, davon ca. 1,5 cm breite Stückchen abschneiden, mit bemehlten Handinnenflächen diese Stückchen wuzeln – auf einen mit Mehl bestäubten großen Teller oder Platte geben.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, Nudeln hinein geben (auf 2 x kochen, da wahrscheinlich nicht alle Nudeln auf einmal hinein passen). Hitze etwas zurück schalten und ca. 10 min köcheln lassen, dann auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

In einer großen, beschichteten Pfanne die Butter erhitzen, den Mohn einrühren, gut durchrühren, den Zucker dazu geben und dann die Nudeln - alles gut durchmischen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Katrin Berger.

Zutaten

300 g Kartoffeln gekochte, kalte
1 Ei
50 g Roggenmehl
50 g Weizenmehl
50 g Grieß
25 g BONA Pflanzenöl
0,3 TL Salz
50 g Butter
100 g Mohn, fein gemahlener
40 g Puderzucker