

Zeitaufwand

Zubereitung: 30 Minuten

Allergene



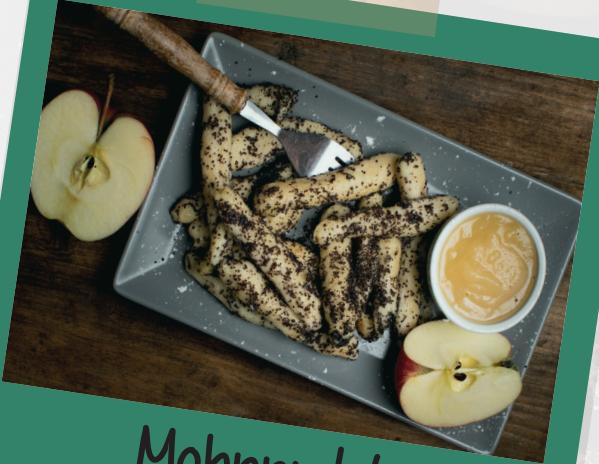
A (Gluten)



C (Eier)



G (Milch)



Mohnnudeln

Zutaten

- 600 g mehlige Erdäpfel
- 200 g glattes Mehl
- 2 Dotter
- 1 EL Butter
- 1 kleine Prise Muskatnuss
- 1 starke Prise Salz
- 150 g Mohn
- 100 g Staubzucker
- etwas Butter

Zubereitung

Schritt 1

Erdäpfel weichkochen. Danach schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Anschließend mit Mehl, Gewürzen, (Achtung! Muskatnuss ist sehr intensiv) Butter und Dotter verkneten.

Schritt 2

Den Teig in Daumenbreite Rollen formen und in der gewünschten Länge abschneiden. Für die typische Form können noch die Enden abgerundet werden.

Schritt 3

Währenddessen einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Jetzt die Nudeln in das leicht kochende Wasser legen und dort lassen bis sie aufschwimmen (4-6 Minuten).

Schritt 4

Abtropfen lassen, währenddessen Mohn mit Zucker mischen und die Butter in einer Pfanne schmelzen. Nudeln in der Butter anrösten und mit Mohn Mischung mischen.

Schritt 5

Mit Apfelmus heiß genießen.

Make it Vegan!

Dieses Rezept wird ganz einfach in ein veganes Gericht umgewandelt. Vegane Butter statt herkömmlicher verwenden und anstatt Eidotter kann unser Eiersatzpulver verwendet werden. Simpel!

Nährwerte pro 100g

Eiweiss 7g

Fett 10.7g

Kohlenhydrate 21.3g

Kalorien 211 kcal / 883 KJ

Guten Appetit!