



„MOHNNUDELN“

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Zutaten:

- 250 g mehlig Kartoffel (in Schale gekocht und ausgekühlt)
- 100 g griffiges Mehl
- 30 g Weizengrieß
- 20 g Butter
- 1 Ei
- geriebenen Mohn & Butter zum Wälzen
- Apfelmus als Beilage

Zubereitung:

- die Kartoffel schälen und passieren, mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten
- aus dieser Masse Nudeln formen (siehe Foto) und in kochendes Wasser geben, das Wasser leicht salzen
- in einer Pfanne die Butter zerlassen. Den geriebenen Mohn einstreuen und die fertigen Nudeln darin wälzen
- auf einem Teller anrichten, mit Zucker bestreuen & mit Apfelmus servieren

Fertig!

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen & guten Appetit!

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>

liebe Grüße

eure Gabi

food.tastic.eats

© KUGELGRUBER 2020