



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

800 g	Erdäpfel, mehlig
200 g	Mehl
50 g	Erdäpfelstärke
3 Stk.	Eidotter
	Salz
	Muskat, gerieben
100 g	Butter
120 g	gemahlener Mohn
	Honig
	Staubzucker

#### Mein persönlicher Tipp

Zu den süßen Nudeln als Beilage schmeckt zum Beispiel Zwetschenröster, Hollerröster oder Erdbeersauce.:

#### Monika Selinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage - Ran an die tolle Knolle*

## Mohnnudeln aus Erdäpfelteig

### Zubereitung

#### Erdäpfel-Grundteig

- Erdäpfel waschen, dämpfen, schälen, noch heiß durch die Erdäpfelpresse auf ein Nudelbrett oder eine Arbeitsfläche drücken und salzen.
- Mit Mehl, Kartoffelstärke, 2-3 Eigelb und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Wenn der Teig zu weich ist, evtl. noch etwas Erdäpfelstärkemehl dazugeben.
- Hinweis: Teig aus lauwarmen Erdäpfeln wird zäh!!!

#### Weiterverarbeitung zu Schupfnudeln

- Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einer 2 cm dicken Rolle formen, mit der Teigkarte kleine Stücke herunterstechen und diese zwischen den Handflächen zu Nudeln schupfen (Schupfnudeln) bzw. „wutzeln“.
- In kochendes Salzwasser geben und etwa 2 – 3 Minuten kochen lassen (bis die Nudeln an die Oberfläche kommen).
- Sofort mit einem Siebschöpfer herausnehmen, in ein Sieb geben und kurz kalt abspülen, abtropfen lassen.

#### Weiterverarbeitung zu Mohnnudeln

- Butter in der Pfanne heiß werden lassen, Mohn hineingeben, leicht anrösten, mit ca. einem EL Honig ablöschen, Schupfnudeln hineingeben und dann im Mohn „wuzeln“.
- Auf Teller anrichten, mit etwas Staubzucker bestreuen.

#### Variante Nussnudeln oder Bröselnudeln

- Statt Mohn 120 g geriebene Nüsse oder Brösel in Butter rösten und mit Honig ablöschen.
- Auch Kürbiskernnudeln schmecken toll.

