



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

Zwetschkenröster, 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 bestaubten 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

