

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- |        |                           |
|--------|---------------------------|
| 1000 g | Erdäpfel, mehlig, gekocht |
| 250 g  | Mehl (griffig)            |
| 25 g   | Grieß                     |
| 1 Stk. | Ei                        |
|        | Salz                      |
| 100 g  | Staubzucker               |
| 100 g  | gemahlener Mohn           |
| 100 g  | Butter                    |

## Mohnnudeln

**Zubereitung**

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen.
- Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten.
- Sofort weiterverarbeiten.
- Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, in gleichmäßige Stücke teilen und daraus mit den Händen durch Rollbewegungen auf einer glatten Arbeitsfläche längliche, zylindrische Nudeln mit zugespitzten Enden formen.
- Sie sollen ungefähr so dick wie ein kleiner Finger sein, damit sie eine mundgerechte Gesamtgröße haben und mit einem Biss verspeist werden können.
- Schupfnudeln In in schwach wallendes Salzwasser geben.
- Wenn die Nudeln an der Oberfläche schwimmen, diese noch eine Minute im Wasser ziehen lassen.
- Abseihen, mit Staubzucker und Mohn vermischen und mit zerlassener Butter servieren.

**Mein persönlicher Tipp**

Auch Nussnudeln schmecken sehr gut.  
Dazu einfach den Mohn durch  
geriebene Walnüsse ersetzen.:)

**Carina Laschober-Luif**

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

**Quellen:**

- Carina Laschober-Luif:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*