



**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

**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

## Mohnnudeln



Foto: VrK/DI Carina Laschober- Luif - Nicht zur freien Verwendung

**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.