



Mohnnudeln

Zutaten für 6 Personen

- 300 g Hartweizengrieß
- 200 g Kartoffelflocken
- 1 Prise Salz
- 30 g Puderzucker
- 40 g gemahlener Mohn
- 4-5 Eier
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g gemahlener Mohn geröstet
- 30 g Butter
- 40 g Zucker

Zubereitung:

Grieß, Kartoffelflocken, Salz und Puderzucker vermischen und in eine Häussler-Nudelmaschine füllen. Das Ei nach und nach dazugeben und 8-10 Minuten mischen. Der Teig wird fein streuselig. Nudeln auspressen und eine Minute in Salzwasser abkochen. Butter in eine Pfanne geben. Haselnüsse darin anrösten. Den Zucker unter ständigem Rühren dazu geben, bis er sich gelöst hat. Pfanne vom Herd nehmen. Die Nudeln und den gerösteten Mohn unterheben. Dazu passt sehr gut Zwetschgenmus.