G'wutzelte Mohnnudeln mit Apfelmus

Kategorien:	Desserts, Kartoffelgerichte, Kinder-Rezepte, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

15 dag geriebener Mohn
6 dag Staubzucker
etwas Milch
Für den Erdäpfelteig (Kartoffelteig):
1/2 kg Erdäpfel (vorzugsweise: mehlig)
1 Ei
ein Stück Butter
etwa 15 dag griffiges Mehl
Salz

Für das Apfelmus: siehe mein Rezept!

Zubereitung

Die (am besten am Vortag) gekochten Erdäpfel werden passiert und mit dem Ei, der Butter, dem Salz und dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verknetet, den man rasten lässt.
Dann formt man ca 2cm dicke Rollen, schneidet diese in Stücke und rollt sie mit den Handballen zu gleichmäßigen Nudeln, die am Ende spitz zulaufen sollen.
Sie werden in reichlich Salzwasser 8 - 10 Minuten gekocht, abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschreckt.
Noch schneller und einfacher geht es übrigens mit fertigen Erdäpfelnudeln aus dem Kühlregal, die mittlerweile in recht beachtlicher Qualität angeboten werden - lustiger und authetischer ist es trotzdem, wenn man die handgwuzelten Nudeln selber macht.
In einer Pfanne lässt man Butter zergehen und leert den Mohn, den Zucker und etwas Milch dazu, sodass die Masse saftig wird.
Zuletzt mischt man die abgetropften Nudeln darunter.
Tip: Dazu schmeckt ein erfrischendes, etwas säuerliches Apfelkompott, Apfelmus (siehe mein Rezept!), aber auch ein gschmackiger Zwetschkenröster (siehe mein Rezept!) wird seine Wirkung nicht verfehlen.