

Wuzinudeln mit Mohn und Zucker

Zutaten für 4 Personen

1 kg Erdäpfel mehlig, in der Schale gekocht
und geschält

250 g Mehl griffig

25 g Grieß

1 Ei

Prise Salz

100 g Staubzucker

100 g Mohn

100-150 g Butter

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 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.
- Wuzinudeln in schwach wallendes Salzwasser geben. Wenn die Nudeln aufgestiegen sind, noch eine Minute im Wasser ziehen lassen. Abseihen.
- Staubzucker mit Mohn vermengen.
- Wuzinudeln auf Teller anrichten, geschmolzene Butter darüber gießen und mit dem Mohn-Zucker Gemisch vollenden.

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