

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Mohnnudeln mit Waldviertler Graumohn und Zwetschenröster

Zutaten

(4 Personen)

Für die Mohnnudeln

- 0,3 kg gekochte Kartoffeln
- 0,3 kg Mehl Universal
- 1 Ei
- etwas zerlassene Butter
- Salz
- Zucker
- Graumohn (gequetscht oder gemahlen)
- Staubzucker

Für den Zwetschenröster

- 300 g Zwetschken
- Saft einer halben Zitrone

Quelle: ORF extra

- Zucker nach Belieben (hier 3 EL)
- 3-4 Nelken gemahlen
- Eine halbe Zimtstange

Zubereitung

Mohnnudeln:

Heiße Kartoffeln pressen, mit Mehl, Ei, Butter und Salz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu Nudeln formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen und abseihen.

Zerlassene Butter, Graumohn und Zucker in Pfanne erwärmen und dann die Nudeln begeben. Am Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Zwetschkenröster:

Alle Zutaten aufkochen, je nach Geschmack und Weichheitsgrad köcheln.