

Mohn- nudeln

Siegerrezept
von Tobias
aus Innsbruck



Zutaten

- 250 g Topfen
- 40 g Teebutter (geschmolzen)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- etwas Saft von einer Zitrone
- 2 Eier
- 100 g Weizengrieß
- 80 g Mehl

für die Garnitur:

- 60 g Mohn (gemahlen)
- 1 EL Staubzucker
- 1 TL Butter
- Salz, Mehl,
Staubzucker



Zubereitung

1. Topfen mit Butter, Vanillezucker, Zitrone, Ei und 1 Prise Salz glatt rühren. Grieß und Mehl untermischen.
2. Teig für ca. 15 Minuten kühl stellen.
3. Reichlich Salzwasser zustellen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Rolle formen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit der flachen Hand zu kurzen, dicken Nudeln „wuzeln“.
5. Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bei geringer Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.
6. Mohn mit Staubzucker in einer Schüssel vermischen. Nudeln darin wälzen, mit zerlassener Butter übergießen und mit Staubzucker bestreuen.

