

Mohnnudeln mit selbstgemachtem Apfelmus

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Kartoffeln, mehlig
250 g	Weizenmehl, glatt
30 g	Butter
1 Stk.	Bio Ei

Zum Bestreuen

100 g	Mohn, gemahlen
50 g	Staubzucker

Für das Apfelmus

0.5 kg	Äpfel
2.5 EL	Kristallzucker oder Honig
0.5 Stk.	Bio Zitrone
0.5 Pkg.	Apfelstrudel Gewürzzubereitung

Zubereitung

1. Zuerst werden die Mohnnudeln zubereitet: Dafür die mehligen Erdäpfel kochen und auskühlen lassen. Schälen und mit Gabel oder Erdäpfelstampfer solange fein zerdrücken, bis keine "Bröckerl" mehr übrig sind.
2. Die Butter für den Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sie soll Raumtemperatur haben. Zerdrückte Erdäpfel mit dem Mehl, einer Prise Salz, dem Ei und der Butter zu einem Teig kneten und daraus Nudeln "wuzeln". Anschließend die Nudeln in kochendes Wasser geben und ca. zehn Minuten auf niedriger bis mittlerer Temperatur köcheln lassen.
3. Währenddessen etwas Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Nudeln abseihen und abtropfen lassen. Anschließend die fertigen Nudeln in der Butter schwenken. Gemahlenen Mohn und Staubzucker miteinander vermengen und über die Mohnnudeln streuen.
4. Perfekt als Beilage eignet sich dazu selbstgemachtes Apfelmus. Dieses kann auch schon am Vortag zubereitet werden und problemlos im Kühlschrank gelagert werden. Dafür wird die Zitrone ausgepresst und mit Zucker, der Apfelstrudel Gewürzmischung und 1/8 Liter Wasser in einen Topf gegeben.
5. Dann die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Kerngehäuse sollte dabei komplett entfernt werden. Die Apfelwürfel nun im Zitronen-Wasser aufkochen. Für etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Danach mit einem Stabmixer fein pürieren. Fertig ist das Apfelmus.