heute gibt es...

Mohnnudeln

Zutaten: (für 2-4 Personen)

- etwas geriebene Zitronenschale
- 2 Eier
- 40g Butter
- 250g Topfen (Quark)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100g Weizengrieß
- 80g Mehl glatt
- 1 TL Butter
- 1 EL Staubzucker (Puderzucker)
- 60g Mohn, gemahlen

Zubereitung:

1. Butter mit Topfen (Quark), Vanillezucker, Zitronenschale, den Eiern und einer Prise Salz glattrühren und den Grieß und das Mehl untermischen. Danach den Teig für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. Einen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit den Teig zu fingerdicken Rollen Formen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu kurzen, dicken Nudeln wuzeln und im kochenden Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Nudeln auf der Oberfläche schwimmen.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Mohn und Staubzucker kurz darin erwärmen, die Nudeln dazugeben und beim Servieren mit Staubzucker bestreuen.

">