

# Mohnnudeln

(für 4 Personen)

Quelle: SZ-Magazin



**Mohnnudeln** von Anton Harrasser

*Anton Harrasser, 40, arbeitet in »Schumann's Bar« am Hofgarten in München.*

1 kg mehligere Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, Wasser abgießen und die zerdrückten Kartoffeln im heißen Rohr (200 Grad) ca. 20 Minuten ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln mit 150 g Mehl und einem Ei gut verkneten und etwas ruhen lassen. Aus dem Teig daumengroße Nudeln formen, in eine gebutterte Pfanne geben, mit 150 g gemahlener Mohn bestreuen und kurz im heißen Rohr (200 Grad) dünsten lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

*Nächste Woche: Kürbis-Käse-Spätzle von Alfons Schuhbeck. Haben Sie auch ein Nimm-3-Rezept? Verraten Sie es uns unter [www.sz-magazin.de](http://www.sz-magazin.de). Dort finden Sie auch die Basiszutaten.*

NIMM

# 3

*Mohn . Ei . Kartoffeln*

