

Rezept

Süße Fingernudeln in Mohnbutter geschwenkt

Ein Rezept von Süße Fingernudeln in Mohnbutter geschwenkt, am 28.06.2026

Zutaten

700-800 g mehligkochende Kartoffeln	200 g Mehl
2 Eier (M oder L)	feines Meersalz
75 g Butter	25-50 g gemahlener Mohn
Kartoffelpresse	Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Wasser in ca. 30 Min. weich kochen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln gleichmäßig auf einem Holzbrett ausbreiten und 10-15 Min. ausdampfen lassen.
2. Dann das Mehl über den Kartoffeln verteilen, die Eier und 1 Prise Salz dazugeben und alles mit einer Gabel vermengen. Zum Schluss von Hand nur kurz zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig vierteln. Jedes Teigviertel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen und in fingerdicke Stücke schneiden. Die Teigstücke mit den Händen zu dünnen, an den Enden ein wenig spitz zulaufenden Fingernudeln rollen. Auf das mit Mehl bestäubte Brett legen. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
4. Hitze zurückschalten und warten, bis das Wasser nicht mehr sprudelnd kocht (sonst können die Nudeln zerfallen). Die Fingernudeln behutsam hineingleiten lassen und in 3-5 Min. gar ziehen lassen.
5. Inzwischen eine große Pfanne erhitzen. Die Butter darin aufschäumen lassen und den Mohn dazugeben. Fingernudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, dann in der Mohnbutter schwenken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.