

Rezept

Süße Mohnnudeln mit Quark und Mohn

Ein Rezept von Süße Mohnnudeln mit Quark und Mohn, am 20.04.2024

Zutaten

700 g große, mehligkochende Kartoffeln	500 g Quark (20 % Fett)
200 g doppelgriffiges Mehl (z. B. Wiener Grießler) oder Spätzlemehl + Mehl zum Arbeiten	4 EL weiche Butter
3 EL Zucker	Salz
Kartoffelpresse	4 EL gemahlener Mohn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Backofen auf 190° vorheizen. Kartoffeln waschen und ungeschält auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. backen. Dann die Kartoffeln längs halbieren und das Fleisch mit einem Esslöffel aus den Schalen lösen. 500 g Kartoffeln abwiegen und durch die Kartoffelpresse drücken.

3. Den Quark in einem Küchentuch fest ausdrücken. Mit Kartoffeln, Mehl, 1 EL Butter und 1 Prise Salz verkneten. Den Teig nicht lange ruhen lassen, sonst wird er weich.

4. In einem großen weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, wenig salzen und zuckern. Aus dem Teig 1 kleine Probenudel formen, im Wasser in 6 Min. gar ziehen lassen und bei Bedarf den Teig noch bearbeiten (zerfällt die Nudel, noch etwas Mehl dazugeben, ist sie zu fest, noch etwas Quark).

5. Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Nudeln formen, die an den Enden spitz zulaufen.

6. Nudeln ins kochende Wasser geben. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, Hitze reduzieren und die Nudeln bei leicht geöffnetem Deckel ca. 6 Min. garen.

7. Inzwischen übrige Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Den Mohn dazugeben und unter ständigem Rühren rösten, bis er duftet. Zum Schluss restlichen Zucker unterrühren.

8. Nudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Nudeln und Mohnbutter gut vermischen, auf Teller verteilen und servieren. Dazu passt Fruchtkompott – aus Rhabarber, Zwetschgen, Kirschen oder Aprikosen.