Rezept

Wuzinudln

Ein Rezept von Wuzinudln, am 05.06.2025

Zutaten

350 g	mehligkochende Kartoffeln
60 g	Weizenmehl (Type 550)
30 g	feiner Weizengrieß
250 g	Magerquark
100 g	gemahlene Mohnsamen
250 g	Apfelkompott (aus dem Glas; ersatzweise selbst zubereitet)
	Salz
1	Ei (M)
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Butter
20 g	Puderzucker

Außerdem

	Mehl zum Arbeiten
2 EL	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ungeschält in einem großen Topf mit Wasser bedecken, dieses aufkochen, salzen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mehl, Ei, Grieß, Vanillezucker, Quark und 1 Prise Salz dazugeben, die Zutaten in der Schüssel mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und auskühlen lassen.

2. Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Stange rollen und diese quer in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Teigstücke mit der flachen Hand zu kurzen, dicken Nudeln rollen (»wuzeln«).

3. In einem großen Topf ca. 1 l Wasser aufkochen, dieses salzen und die Kartoffelnudeln darin offen bei kleiner Hitze in ca. 8 Min. gar ziehen lassen.

4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Mohn und Puderzucker darin anrösten. Die Nudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Mohnmischung wälzen. Die Mohnnudeln auf vier Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem Apfelkompott servieren.