

MOHNNUDELN MIT PISTAZIEN, MANDELN, ZWETSCHKENRÖSTER & FARMGOODIES MOHNÖL

4-6 Personen

TEIG

1 kg Erdäpfel,
passiert (von 1,5 kg
mehligen Erdäpfeln)
150g Mehl glatt
150g Maizena
100g Dotter
70g Butter
30g Mohn
Prise Salz
4 EL farmgoodies Mohnöl

ZWETSCHKENRÖSTER

0,5kg Hauszwetschken
50g Kristallzucker
140ml Zwetschkenensaft
40ml Rotwein
Mark von 1 Vanilleschote
1 Sternanis
2 EL Maizena

MOHNZUCKER

100g Mohn gemahlen
50g Staubzucker

PISTAZIEN-MANDEL-MISCHUNG

50g Pistazien, gehackt
50g Mandelblättchen



NUDELN:

1,5kg Erdäpfel waschen – im Ofen bei 200°C backen. Erdäpfel aus der Schale auskratzen & zweimal durch die Erdäpfelpresse drücken. Passierte Erdäpfelmasse mit Zutaten noch warm zu einem glatten Teig kneten. Teig zu Schupfnudeln formen. Diese Schupfnudeln in leicht gezuckertem & gesalzenem Wasser kochen. Erdäpfelnudeln in einer Pfanne mit 4 EL Mohnöl (**Achtung: nicht zu heiß!**) schwenken.

ZWETSCHKENRÖSTER:

Zwetschken halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und mit Rotwein & 100ml Fruchtsaft ablöschen. Maizena in restlichem Fruchtsaft auflösen und in den kochenden Sud einrühren. Zwetschkenstücke sowie Gewürze beimengen und weich schmoren.

MOHNZUCKER:

Mohn in Pfanne anrösten und mit Zucker vermischen.

PISTAZIEN-MANDEL-MISCHUNG:

Pistazien & Mohn trocken in einer Pfanne goldbraun rösten.

GARNITUR

Frische Minze mit farmgoodies Mohnöl beträufeln!
Unser Tipp: Mühlviertler Öle von FARMGOODIES:

FARMGOODIES.NET

BERGERGUT