

Mohnnudeln mit Zwetschgenröster

Zutaten für die Nudeln (für 4 Personen):

- 220 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Instantmehl
- 60 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlener Graumohn
- alternativ: Blaumohn
- 50 g Puderzucker
- 50 g Butter

Am Vortag Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und mit der Schale über Nacht im Kühlschrank lagern.

Kartoffeln schälen, fein raspeln oder durch eine Presse drücken. Mit Instantmehl, Grieß, Ei und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig eine Rolle formen und auf einem bemehlten Brett in kleine Stücke schneiden. Mit flacher Hand zu runden, an den Enden schmaler werdenden Nudeln rollen.

In reichlich kochendes Salzwasser geben und an der Siedegrenze etwa 6 Minuten ziehen lassen. Damit die Nudeln nicht ankleben, kurz mit einem Löffel vom Topfboden lösen. Aus dem Wasser heben.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Nudeln dazugeben, Mohn und Puderzucker darüber streuen und durchschwenken. Auf Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und mit Zwetschgenröster servieren.

Zutaten für den Zwetschgenröster:

- 1 kg Zwetschgen
- 4 Gewürznelken
- 1 Bio-Zitrone
- 6 EL Zucker
- 4 cl Wasser
- 1 Stange Zimt

Zwetschgen waschen, mit einem Messer halbieren und entkernen. Gewürznelken in ein Teesäckchen geben und gut verschließen. Zitrone waschen und halbieren.

Zucker in einen Kochtopf geben, mit dem Wasser vermischen und erhitzen, bis der Zucker leicht braun wird und karamellisiert. Die Zitronenhälften mit der Schnittseite nach unten hineinlegen, Zwetschgen, Zimtstange und das Säckchen mit den Gewürznelken dazugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschgen leicht zerfallen sind. Dabei öfter umrühren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 03.11.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen