

# Mohnnudeln



500g mehliges **Erdäpfel** in der Schale kochen, danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken (wer so etwas nicht hat, kann sie mit einer Gabel fein zerdrücken). Mit 125g **Mehl** (wir nehmen Dinkelvollkornmehl) und einem gehäuften Teelöffel Stärkemehl verkneten. Während ein Topf mit Wasser zum Kochen gebracht wird (+Salz!) aus dem Teig Rollen im Durchmesser von ca 1,5 cm formen. Von dieser Rolle dann ca. 1cm breite Stücke abschneiden und mit den Händen Nudeln formen (rollen). Im kochenden Wasser brauchen sie dann ca 5 Minuten bis sie gar sind. Während die Nudeln kochen, in einem kleinen Topf etwas **Sojamilch** mit **Zucker** aufkochen. Die fertigen Nudeln vorsichtig abgießen, am Teller anrichten und mit dem **Mohn** servieren.