Kartoffelnudeln

Kartoffeln kochen , abdämpfen und durch die Presse drücken. Alle Zutaten gut vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Ausrollen, in gleichmäßige Streifen schneiden und mit Grieß zu kleinen Nudeln drehen. Zum lagern einfrieren oder in Salzwasser kochen dann noch mal kurz in Butter anbraten und servieren.

|  |  |
| --- | --- |
| Mehl | 1 |
| Wasser | 0.5 |
| Kartoffeln gekocht | 0.25 |
| Salz / Pfeffer / Muskat | |