



## DESSERT

## NUDLI



★★★★★ (107)

1 H 30 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

**1 kg** mehligkochende Kartoffeln

**20 g** Butter

**1** Ei

**1 Prise** Salz

**250-300 g** Weissmehl

## Panade

**2 EL** Butter

**150 g** Brotbrösmeli

**50 g** gemahlene Baumnüsse

**2 EL** brauner Zucker

## zum Servieren

Zimtzucker

Zwetschgenkompott

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen, im Wasser (ohne Salz) weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Durch das Passevite oder eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Butter in Stücken unter den noch warmen Kartoffelstampf mischen und die Masse komplett auskühlen lassen.
- 2 Das Ei mit dem Salz und 3/4 vom Mehl zu der Kartoffelmasse geben und verkneten. Die Masse sollte glatt und feucht sein, aber nicht an den Händen kleben (je nach Kartoffelsorte braucht es mehr oder weniger Mehl).
- 3 Den Teig in 6 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche sorgfältig zu Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser formen. Die Oberfläche der Rolle soll frei von Rissen und von einer dünnen Mehlschicht umhüllt sein. Mit einem Messer in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke dann auf der Arbeitsfläche zu länglichen Würstchen rollen. Die Nudli mit etwas Mehl in eine Form geben und durch kreisende Bewegungen in der Form schwenken.
- 4 Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brotbrösmeli mit den gemahlene Baumnüssen goldgelb anrösten und mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen.
- 5 Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudli portionenweise ins Wasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen und in der Panade drehen. Mit Zimtzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

## TIPP

- Brotbrösmeli kann mit Panko oder Paniermehl ersetzt werden.