



## Pikantes Mohnudelpfand'l

### Zutaten für 4-6 Personen:

¾ kg mehliges, am Vortag gekochte Erdäpfeln

300 g griffiges Mehl

40 g Butter

2 Ei, Salz

Öl

2 rote Zwiebel, etwas Lauch

100g Speck

5 Stück Champignons (oder Pilze nach Saison)

Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, getrocknete Tannennadeln, oder/und Rosmarin, Petersilie

4 EL gequetschter Waldviertler Graumohn

Schnittlauch zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Erdäpfel pressen, mit Mehl, Butter, einer Prise Salz und Eier zu einem Teig kneten.

Nudeln wuzeln, in kochendes Salzwasser geben und einige Minuten kochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen - abseihen.

Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebel, streifig geschnittener Lauch, Champignons und würfelig geschnittenen Speck anrösten, gekochte Nudeln dazugeben und leicht anbraten.

Gewürze und gequetschten Graumohn dazugeben, gut durchrühren und mit Schnittlauch anrichten.

**Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!**