



# GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

## FÜR 4 PERSONEN

Zubereitung: 90 Minuten

## Erdäpfelnudeln mit schnellem Zwetschenröster

1. Die Erdäpfel mit der Schale weichkochen, schälen und noch heiß passieren. Anschließend kurz überkühlen lassen.
2. Mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und daraus ca. 5 cm lange, fingerdicke Nudeln formen.
3. Die Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und ca. 10 Min. ziehen lassen. Zuletzt die Nudeln mit etwas Butter und Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen.
4. Für den Zwetschenröster die Früchte entkernen und in Spalten schneiden.
5. Wasser mit Zucker, Zitronensaft und den Gewürzen aufkochen, Zwetschken zugeben und für 10 Min. leicht verkochen lassen. Mit Gölles „Alte Zwetschke“ verfeinern und zusammen mit den Erdäpfelnudeln genießen.

*Für die Erdäpfelnudeln:*

300 g	Erdäpfel, mehlig
2	Dotter
20 g	Butter, weich
100 g	Mehl
30 g	Grieß
	Salz
	Mehl für die Arbeitsfläche

*Für den Zwetschenröster:*

200 g	Zwetschken
40 ml	Wasser
40 g	Zucker
1 cl	Zitronensaft
1 Stk.	Zimtstange
1 Stk.	Sternanis
1 cl	Gölles Alte Zwetschke Brand