

## Fingernudeln im Hanfkleid mit Streuobstkompott

Wir brauchen:

750g mehlig Kartoffeln

2-3 Eier

250g glattes Mehl

A Schnepfe Soiz ( etwa 10 - 15g Salz )

4 El Hanfsamen

200g Semmelbrösel

2 El Zucker

1 El Butterschmalz für die Pfanne

Wer mag, nimmt Muskat

Mehl für die Arbeitsfläche

Wir kochen die Kartoffeln am Vor- oder auch am gleichen Tag,  
schälen sie noch warm ab und lassen die Kartoffelpresse sprechen.

Nun geben wir die Eier, das Mehl und die Gewürze dazu und arbeiten  
den Teig rasch ab. Geschmeidig soll er sein.

Wir formen eine Rolle mit etwa zwei cm Durchmesser, schneiden davon zwei cm lange  
Stücke ab und formen diese zu den schönsten Fingernudeln, die diese Welt je gesehen hat.  
Diese anmutigen Geschöpfe legen wir dann entweder direkt in die Pfanne oder blanchieren  
sie vorher noch, was den Effekt hätte, dass die Nudeln später in der Pfanne weniger Fett  
aufnehmen...

In einer zweiten Pfanne, die am besten aus Eisen ist, rösten wir die Hanfsamen, geben den  
Zucker dazu und die Brösel, bis alles duftet bis dorthinaus. Jetzt lassen wir die Nudeln zum  
Hanf hinüberwandern, üben uns in der Kunst des Pfannenschwenkens und servieren die nun  
über und über mit der Knusperpanade Bedeckten mit dem Streuobstkompott, das wir  
glücklicherweise geschenkt bekommen haben.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Bio-Koch und Genussbotschafter von Niederbayern