

Schupfnudeln (Rezept für 4 Personen)

500	Kartoffeln, mehlig kochend (600 gr vor dem kochen)
160 gr	Mehl
2	Eier
1 TL	Salz
½ TL	Muskat

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen ca. 18 Min.
2. Kartoffeln abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen.
3. Kartoffeln stampfen und auskühlen lassen.
4. Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen.
5. Eier hinzugeben.
6. Mehl portionenweise hinzugeben, mischen, bis ein schön geschmeidiger Teig entsteht.
7. Teig Fingerdick ausrollen, in 4 cm lange Stücke schneiden.
8. Die einzelnen Stücke nun zu Schupfnudeln formen.
9. Die Schupfnudeln in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen.
10. Mit der Schöpfkelle herausnehmen und in kaltes Wasser geben.
11. Die Schupfnudeln nun in einer Pfanne mit Butter (oder Öl) anbraten.
12. Mit Salz und Muskatnuss würzen und servieren.