

Schupfnudeln

Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Mehl	30 g Weizengrieß
10 g Speisestärke	2 Eier	20 g Butter
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Gegarte Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen, ein Eiweiß und zwei Eigelbe mit Mehl, Gries, Stärke, Petersilie, Salz und Pfeffer mit der Kartoffelmasse vermischen und gut durchkneten. Kartoffelteig zu einer sechs Zentimeter dicken Rolle formen. Danach in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden und daraus fingerförmige, acht Zentimeter lange Nudeln formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und siedend garen lassen. Dann abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schupfnudeln darin goldgelb ausbacken. Mit frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Katharina Brandt am 17. November 2015