

Schupfnudeln mit Walnuss-Bröseln, Zwetschgenröster

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

250 g kl., mehligk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Butter
75 g Dinkelmehl, 680	$\frac{1}{2}$ EL Kartoffelstärke	1 EL Puderzucker
1 Prise Salz		

Für die Brösel:

25 g gemahl. Walnüsse	50 g Semmelbrösel	1-2 EL Butter
100 g Puderzucker	gemahlener Zimt	

Für den Zwetschgenröster:

350 g Zwetschgen	250 ml Johannisbeersaft	1 Zimtstange
1 Sternanis	40 g Zucker	

Für die Garnitur:

einige Minzblätter	Puderzucker
--------------------	-------------

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln waschen und 15-20 Minuten im Topf weich garen.

Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auskühlen lassen.

Mehl, Stärke, Ei und Salz zur Kartoffelmasse geben. Mit einer Gabel zuerst grob vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu 2-2,5 cm dicken Rollen formen. Jeweils 1,5-2 cm breite Stücke abschneiden und mit der Hand zu spitz zulaufenden Schupfnudeln formen.

Die Schupfnudeln in leicht siedendem Salzwasser köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in Butter und Puderzucker schwenken.

Für die Brösel:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Puderzucker dazugeben und auflösen lassen. Walnüsse dazugeben bis sie etwas Farbe haben. Anschließend Semmelbrösel und Zimt dazugeben. Schupfnudeln in den Bröseln wenden.

Für den Zwetschgenröster:

Zucker in einem Topf karamellisieren. Zwetschgen dazugeben und anrösten. Zimtstange und Sternanis dazugeben. Nach und nach den Johannisbeersaft dazugeben, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Nach halber Zubereitungszeit die Gewürze herausnehmen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Cornelia Hadler am 22. August 2024