Rezept

Gemüse-Schupfnudeln

Ein Rezept von Gemüse-Schupfnudeln, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
1	Ei (Größe M)
	Pfeffer
4 EL	Butterschmalz
1	Möhre
150 g	Mehl (Type 405)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und die Möhre waschen und ungeschält zusammen in wenig Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 25 Min. garen, abgießen und mindestens 30 Min. abkühlen lassen. Das Gemüse schälen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln.

2. Die kalten Kartoffeln auf der Rohkostreibe fein raspeln oder durch die Kartoffelpresse drücken. Die Petersilie und die Möhre im Blitzhacker zerkleinern. Die Kartoffeln mit Möhre, Petersilie, Mehl und Ei zu einem Teig verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3. Aus dem Teig vier Rollen von ca. 5 cm Ø formen und davon Scheiben von 1-2 cm abschneiden. Hieraus mit nassen Händen daumengroße Nudeln mit spitz zulaufenden Enden formen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Schupfnudeln darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 4 Min. goldbraun braten.