

Rezept

Schupfnudeln

Ein Rezept von Schupfnudeln, am 19.04.2024

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln

80 g Mehl

frisch geriebene Muskatnuss

1 Ei

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und samt Schale im Schnellkochtopf (Stufe 1) in ca. 15 Min. garen.

2. Die Kartoffeln herausnehmen und heiß pellen, dann durch die Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Ei und Mehl unter die Kartoffeln kneten. Den Kartoffelteig mit Salz und Muskat würzen und mit den Händen zu zigarrenförmigen Röllchen formen.

3. Die Schupfnudeln offen in leicht siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Schupfnudeln anrichten und servieren.