

Schupfnudeln

Zutaten

500 g	Kartoffeln, mehlig
100 g	Mehl, glatt
50 g	Weizengrieß
1 Prise	Salz
50 g	Butter
1	Eidotter

Zubereitung

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln kochen, schälen und abkühlen lassen.
2. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, Salz, Butter und Dotter zu einem Teig rühren.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und zu fingerdicken Nudeln formen.
4. Schupfnudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen. Vorsichtig umrühren und schwach wallend köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten).