



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Erdäpfel, gekocht
- 100 g Mehl
- 50 g Grieß
- 50 g Butter
- 1 Stk. Ei
- Prisen Salz
- gemahlener Mohn
- Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Anstatt Mohn können auch Butterbrösel über die Schupfnudeln gegeben werden. Dafür 40g Butter, 100g Brösel und 100g Staubzucker erwärmen. Apfelmus passt gut zu diesem Gericht.:

Andrea Eder

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Kulinarisch unterwegs

Schupfnudeln mit Mohn

Zubereitung

Für den Teig:

- Gepresste Erdäpfel und die anderen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche daumendicke Rollen formen, 2cm dicke Stücke abschneiden und zu fingerdicken Nudeln formen.
- Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser einlegen. Vorsichtig umrühren und leicht köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten). Nudeln abseihen und abtropfen lassen. Butter in einer großen Pfanne erwärmen.

Anrichten:

- Zerlassene Butter über die Schupfnudeln geben und mit Mohn-Staubzuckergemisch bestreuen.