Schupfnudeln mit Mohn

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*

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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.