



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

Schupfnudeln mit Mohn



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

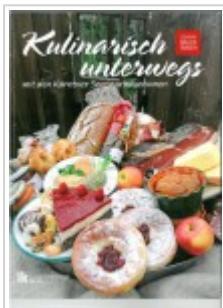
Für den Teig:

- 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Kulinarisch unterwegs



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

– Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

