

# Schupfnudeln

## Zutaten für 2 Portionen:

- ☞ 300 g gekochte Kartoffeln
- ☞ 40 g Grieß
- ☞ 75 g Vollkornmehl
- ☞ 1 kleines Ei
- ☞ Salz & Pfeffer
- ☞ etwas Muskatnuss, Thymian

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 2



## **Zubereitung:**

**Kartoffeln schälen, durch die Presse drücken und mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.**

**Zwei dicke Rollen formen und davon Scheiben abschneiden, diese zu Schupfnudeln formen.**

**Mit Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinander kleben.**

**In kochendem Salzwasser sieden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abschöpfen und in etwas zerlassener Butter kurz schwenken.**

**Dazu passt natürlich Sauerkraut & Schlachtplatte :-)**