



## **Dinkelschupfnudeln mit Salbei & warmem Apfel-Heidelbeer-Kompott**

### **Zutaten**

#### **Zutaten für die Dinkelschupfnudeln**

- 500 g Kartoffeln mehlig kochende
- 150 g Dinkelmehl
- 2 EL Speisstärke
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 3 Stiele Salbei
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

#### **Zutaten Apfel-Heidelbeer-Kompott**

- 200 g Heidelbeeren
- 4 Äpfel z.B. Elstar
- 175 ml Rotwein
- 4 Wachholderbeeren
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Sichuan Pfeffer
- 1 EL Aceto Balsamico
- Salz



### Dinkelschupfnudeln zubereiten

Die Kartoffeln mit der Schale waschen und in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, gut salzen und weichkochen.

Die weichgekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Das Mehl auf einer Arbeitsfläche häufen. Die Kartoffelmasse dazugeben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und grob vermengen. Die Hände mit Speisestärke bepudern und die Masse zu einer Rolle formen. Anschließend etwa 1 cm breite Scheiben abstechen und diese auf einer bemehlten Fläche zu Schupfnudeln formen.

Die Schupfnudeln in siedend heißem Wasser ca. 4 min gar ziehen lassen.

### Kompott Zubereiten

Die Heidelbeeren waschen, die Äpfel ebenfalls waschen, vierteln und entkernen. Die Äpfel anschließend nochmal in dünne Stücke schneiden und zusammen mit den Heidelbeeren kurz auf die Seite stellen.

In einem Topf den braunen Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Aceto Balsamico ablöschen. Die Wacholderbeeren und den Sichuan Pfeffer im Mörser zerstoßen und zum karamellisierten Zucker hinzugeben. Alles einmal kurz aufkochen lassen und die Heidelbeeren zugeben. Zugedeckt ca. 5 min dünsten. Dann die Apfelspalten hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.

### Die letzten Schritte

Salbei waschen, gut abtropfen und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne etwas Butter geben und schmelzen lassen und die Salbeiblätter darin schwenken.

Die Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Salbeibutter gut durchschwenken. Mit dem Apfel-Heidelbeerkompott auf einen Teller anrichten.