

Schupfnudeln - Grundrezept



Zutaten für die Schupfnudeln

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 125 g Mehl
- 2 El Speisestärke
- 1 Ei
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und im Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen und die restlichen Zutaten hinzu geben. Alles zu einem Teig verrühren und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nun zu fingerdicke Rollen formen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke nochmals formen und die Enden spitz auslaufen lassen.

Zum Schluss die Schupfnudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.