

Schupfnudeln

Zutaten

1,3 kg Kartoffeln mehligkochend
200 g Dinkelmehl
2 TL Salz
etwas geriebene Muskatnuss
2 Eier
2 EL Speisestärke



Zubereitung

1. Kartoffeln im Salzwasser kochen und heiß schälen.
2. Mehl, Speisestärke und Salz auf ein Backbrett geben und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse darauf drücken.
3. Abkühlen lassen, Eier und Muskat hinzufügen und schnell zu einem Teig verkneten.
4. Zu Rollen mit ca. 5 cm Durchmesser formen und 1 cm große Stücke abstechen.
5. Zu Finger-/Schupfnudeln rollen.
6. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen lassen und die Nudeln in das siedende Wasser legen und gar ziehen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.