

Schupfnudeln mit Mohn

Zutaten: für 4 Personen



500g Kartoffeln (z.B. Agria / Bintje)
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Ei, verklopft
1 Schalotte, fein gehackt
2 EL Mohnsamen, leicht geröstet
ca. 100g Mehl
Bratbutter
Mohnsamen zum Bestreuen

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale weich kochen, heiss schälen und durch das Presse-vite treiben.
- Salz, Pfeffer, Muskat, Ei, Schalotten und Mohnsamen beimischen.
- Mehl dazumischen, bis ein nicht mehr klebriger Teigballen entsteht.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche in ca. 1.5cm dicke Rollen formen.
- Ca. 4cm lange Stücke abschneiden und zu ca. 6cm langen und 1cm dicken, an den Enden zugespitzten Schupfnudeln rollen.
- Schupfnudeln in einer beschichteten Pfanne in Butter unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten.
- Dazu servieren wir Gemüse oder Obstkompott.