

Rezept für Schnupfnudeln aus Kürbis und Kartoffeln (Für 2 Personen)

Zutaten für die Schupfnudeln

- 250g mehlig kochende Kartoffeln
- 250g Hokkaido- Kürbis
- Ca. 100g Mehl
- 1 ei
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung der Schupfnudeln

- 1) Die Kartoffeln mit Schale weich kochen. Den Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden. Da ihr den Kürbis nicht schälen müsst, könnt ihr ihn einfach auch in kochendes Wasser geben, bis er weich wird. Das dauert ca. 10 Minuten.
- 2) Die Kartoffeln werden geschält und anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerstampft. Danach wird der weichgekochte Kürbis ebenfalls dazugegeben und weich gestampft. Solange bis ihr eine weiche Masse erhaltet.
- 3) Nach dem Abkühlen fügt ihr das Ei, geriebenes Muskat nach Belieben, sowie Salz und Pfeffer hinzu. Danach gebt ihr nach und nach 100g Mehl zur Kartoffel-Kürbismasse. Das macht ihr solange, bis ihr eine geschmeidige Masse erhaltet. Der Teig sollte nicht mehr kleben und gut formbar sein. Es kann auch sein, dass ihr mehr als 100g Mehl braucht. Aus der Teigmasse macht ihr eine lange Teigrolle von ca. 3-4 cm Durchmesser. Diese schneidet ihr mit einem Messer in Scheiben (ca. 0.5 cm dick) und formt aus den Scheiben jeweils Schupfnudeln, indem ihr den Teig zwischen den Händen rollt.
- 4) Bei uns gab es die Schupfnudeln in etwas Butter und Öl in einer Pfanne knusprig gebraten. Dazu gab es Sauerkraut. Lecker! Alternativ könnt ihr die Schupfnudeln auch in einem Topf gar werden lassen, indem ihr sie in siedendes Wasser gebt und wartet, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Aber knusprig gebraten mag ich sie am liebsten. Im Grunde könnt ihr alles dazu essen, was ihr wollt. Schafskäse, Honig und Oregano kann ich mir auch sehr gut dazu vorstellen.
Lasst es euch schmecken!