



Benötigte Zutaten

| | |
|-------|------------------------------|
| 250 g | mehlige Kartoffeln |
| 250 g | Hokkaido Kürbis |
| 250 g | Mehl |
| 50 g | Premium Teebutter |
| 1 | Ei |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |

Kürbisschupfnudeln

Kartoffeln und Kürbisse passen wirklich gut zusammen, findet Iris Köck. Aus diesem Gemüsepaar bereitet die Fernsehköchin ein Hauptgericht oder auch eine Beilage zu – die Kürbisschupfnudeln.

Anleitung

1. Die Kartoffeln mit Schale weichkochen.
2. Den Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden, auf ein Backblech legen und im Backrohr bei 200 Grad so lange backen, bis der Kürbis weich ist.
3. Die Kartoffeln und den Kürbis dann durch eine Kartoffelpresse pressen.
4. Dann das Ei, die Butter, geriebene Muskatnuss nach Belieben, sowie Salz und Pfeffer dazugeben und gut mischen.
5. Danach noch das Mehl dazu geben und die Masse zu einem Teig kneten.
6. Aus der Teigmasse formt man eine lange Teigrolle von ca. 3-4 cm Durchmesser.
7. Diese schneidet man mit einem Messer in Scheiben – ca. 0,5 cm dick – und formt daraus jeweils Schupfnudeln. Den Teig einfach zwischen den Händen rollen.
8. Diese Schupfnudeln können jetzt entweder in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig gebraten oder in Salzwasser kurz gekocht werden.
9. Die Schnupfnudeln als Hauptspeise mit Sauerkraut oder als Beilage zu einem Wildbraten servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

