

## echt selbstgemachte Schupfnudeln

(für 4-6 Personen)

### Zutaten

### Zubereitung

**300g mehlig Kartoffeln** Kartoffeln schälen, abspülen und abtropfen lassen.

**½ TL Salz** In einen Topf geben, mit **Salz** überstreuen und Wasser angießen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind.

Auf dem Herd zugedeckt ca 20 Minuten garen.

**Kartoffeln** abgießen und **direkt** durch die **Kartoffelpresse** in eine Schüssel pressen, dann abkühlen lassen.

**100g Mehl**  
**Salz, Pfeffer**  
**Muskat** Abgekühlte Masse mit **Ei, Mehl, Salz, Pfeffer** und Muskat mit dem **Knetaken des Handrührers** verkneten.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, um die Schupfnudeln später darin zu garen.

**Mehl zum Bestäuben** Arbeitsplatte **bemehlen** und darauf die Masse in fingerdicke Würste rollen, diese dann auf 4cm Länge abschneiden und zu Schupfnudeln rollen (Enden spitz zulaufend)

Anschließend Schupfnudeln im heißen aber nicht sprudelnden Wasser ohne Deckel gar ziehen lassen! (sonst verkochen sie!)

Schupfnudeln sind nach 3-4 Minuten gar, wenn sie oben aufschwimmen.

Mit Schaumlöffel herausnehmen.

**Etwas Butter(schmalz)** In einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten und leicht bräunen, dann sind sie besonders lecker!

*(Gleicher Teig in anderer Form gibt auch Gnocchi!)*