

Schupfnudeln

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T Kartoffelpüree (kartoffelpueree/) (kalt)

1 T Mehl

- Püree und Mehl verkneten, fingerlange und -dicke Nudeln formen.
- Portionsweise in siedendes Salzwasser geben, ziehen lassen (nicht kochen!), bis sie an die Oberfläche treiben.
- Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Varianten: Nußschupfnudeln: Ein Drittel des Mehls durch gemahlene Haselnüsse ersetzen. Die Schupfnudeln können so gegessen werden, üblicherweise werden sie jedoch in etwas Öl rundum angebraten.