



Schupfnudeln



vegetarisch

Zutaten

- **Zutaten**
- 250 g Kartoffeln
- 4-5 EL Mehl (je nach Konsistenz deines Teiges)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Muskat
- etwas Salz
- Butter oder Butterschmalz zum Braten

So machst du Schupfnudeln selber

1. Zuerst kochst du die Kartoffeln als Pellkartoffeln.
2. Schäle sie anschließend und lass sie etwas abkühlen. Nun drückst du die Kartoffeln durch eine Presse.
3. Füge das Eigelb, das Mehl und eine Prise Muskat hinzu.
4. Würze die Masse mit etwas Salz, sei dabei umso sparsamer, je jünger die mit essenden Kinder sind. Beim Kochen für Babys unter einem Jahr würde ich ganz darauf verzichten.
5. Verteile etwas Mehl auf deiner Arbeitsfläche, rolle den Teig aus und forme portionsweise Schupfnudeln daraus.
6. Bring einen Topf mit Salzwasser zum Kochen, gib die Schupfnudeln mit einer Schaumkelle hinein und lass sie köcheln, bis sie oben schwimmen. Gieße sie dann vorsichtig ab.
7. Wenn die Schupfnudeln abgetropft sind, kannst du sie in einer Pfanne mit heißer Butter oder Butterschmalz anbraten.



8. Serviere sie anschließend entweder süß mit Apfelmus oder Obstmark (oder etwas Zucker & Zimt für alle, die älter als ein Jahr sind) oder als Beilage zu herzhaften Gerichten. Für kleine Kinder sind sie auch zu Gulasch der Hit.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>