



# KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN



Vorbereitungszeit



Koch-/Backzeit

## Zutaten

400 g Kartoffeln  
2 Eigelb  
30 g Butter  
150 g Mehl  
Salz

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, abseihen und etwas ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln passieren, mit dem Eigelb und Salz vermischen und erkalten lassen.

Das Mehl unter die Kartoffelmasse kneten und den Teig rasch verarbeiten: Aus dem Teig 5 cm lange fingerdicke Nudeln formen, die an den Enden spitz zulaufen, über beide Handflächen oder auf dem Nudelbrett rollen.

Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Nudeln an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Ein Rezept von: So kocht Dorf Tirol