

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Gebratene Schupfnudeln mit Bergkäse, Schmelzwiebeln & Wirsingsalat

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

Für die Schupfnudeln: 250 g mehligere Kartoffeln (in Schale gekocht und ausgekühlt), 100 g griffiges Mehl, 30 g Weizengrieß, 20 g Butter, 1 Ei, Salz, Muskatnuss. Außerdem: etwas neutrales Speiseöl, Butterschmalz, Butter.

Für die Schmelzwiebeln: 3 Zwiebeln, Butterschmalz.

Für den Salat: 1/2 Kopf Wirsingkohl, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Walnussöl, Walnüsse, 1 Apfel, 1 Bund Schnittlauch.

Zum Anrichten: 100 g Bergkäse.

Zubereitung

Für die Schupfnudeln die ausgekühlte Kartoffeln schälen und passieren, mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus der Masse Schupfnudeln formen, in kochendem Salzwasser kurz überkochen, danach abschrecken und mit Öl beträufeln.

Für die Schmelzwiebeln Zwiebeln schälen in Ringe oder Streifen schneiden und in Butterschmalz langsam goldgelb rösten.

Für den Salat den Kohl in feine Streifen schneiden. Den Apfel in feine Streifen schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Alle Salatzutaten mit Apfelessig, Salz, Pfeffer und Walnussöl süßlich-säuerlich marinieren.

Die Schupfnudeln in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz behutsam anbraten, etwas Butter zugeben. Über die Schupfnudeln Bergkäse hobeln und mit Schmelzwiebeln, Salat und Schnittlauch anrichten.

Zur Garnitur Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die grob geschnittenen Steinpilze darin anbraten. Rosmarin, Thymian, Salbei und Knoblauch zugeben und mitbraten.

Die Blätterteigröllchen noch lauwarm auf dem Lauch und den Steinpilzen anrichten, mit frischem Schnittlauch und Mandelstiften dekorieren.