

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Schupfnudeln

#### Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Kartoffeln mehlig in der Schale gekocht
- 2 EL Butter
- 150 g Mehl
- 30 g Weizengrieß
- 2 Dotter
- Muskatnuss
- Salz
- Butterschmalz

#### Zubereitung

Kartoffeln noch heiß schälen und passieren. Mit Butter, Mehl, Grieß, Dotter, Muskatnuss und Salz rasch vermengen.

Den Teig kurz rasten lassen.

Aus dem Teig Rollen formen (2 cm Durchmesser) und anschließend in Scheiben abschneiden und zu Nudeln schupfen.

Quelle: ORF extra

Schupfnudeln in Salzwasser ca. 1 Minute kochen. Die Schupfnudeln in ein Blech legen und mit etwas Öl beträufeln.

Die Schupfnudeln in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten.