

Schupfnudeln aus Süßkartoffel

Warum nicht mal Schupfnudeln aus Süßkartoffel probieren? Mit diesem einfachen Rezept bereitet man eine tolle Variante einer klassischen Beilage zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk. Süßkartoffel
1 Stk. Ei
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss
2 EL Grieß
150 g Mehl
50 g Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL Butter (zum Anbraten)
1 Handvoll frische Kräuter
1 Handvoll Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Schupfnudeln aus Süßkartoffel** zuerst die Süßkartoffel (mit Schale!) in reichlich Wasser erhitzen und ca. 45 Minuten kochen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und noch heiß schälen.
2. Mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer sorgfältig zerdrücken. Mit Ei, Mehl und Grieß vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einer ca. 2 cm dicken Rolle rollen. Diese in kleine Stücke (ca. 1 cm groß) schneiden und die Stücke wiederum zu kleinen länglichen Röllchen formen.

4. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Schupfnudeln darin garen lassen. Die durchgegarten Schupfnudeln steigen an die Wasseroberfläche. Herausheben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.
5. Währenddessen Kräuter (z.B. Salbei oder Basilikum) waschen, trockenschwenken und grob hacken. Parmesan reiben. Reichlich Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldbraun braten. Mit Kräutern und Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Die Schupfnudeln aus Süßkartoffel schmecken als Beilage zu orientalischen Gerichten oder als Hauptgericht mit einem frischen bunten Salat.