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: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Süßkartoffel
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Grieß
160 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.