

Schupfnudeln mit Haselnüssen

(4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Eiweiß
- 30 g gehobelte Haselnüsse
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser garen. Das Kochwasser abschütten, die Kartoffeln gut ausdampfen lassen und schälen. Sofort durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. Das Ei und Mehl zugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Rasch zu einem glatten Teig kneten.

Aus jeweils der Hälfte des Kartoffelteigs eine 1,5 cm dicke Rolle formen, diese in 3 cm lange Stücke teilen und die Enden mit bemehlten Händen spitz zulaufend formen.

Das Eiweiß mit einer Gabel etwas anschlagen und auf einen Teller geben.

Die Haselnussblättchen mit den geriebenen Nüssen auf einem zweiten Teller vermischen.

Die Schupfnudeln erst in Eiweiß, dann in den Nüssen wenden und im heißen Butterschmalz rundherum goldbraun braten.