

Mohn - Schupfnudeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der süddeutsche Kassiker, vielseitig als fleischloses Gericht oder als tolle Beilage

Zutaten

- 500 g durchgepresste Kartoffeln
- 2 - 3 Eigelbe
- 1 El Kartoffelstärke
- Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- 80 g Butter
- 2 El Mohnsamen
- 1 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schupfnudeln:

Schritt2

Die gekochten Kartoffeln gut ausdämpfen lassen, anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Mit wenig Salz und etwas Muskatnuss würzen, die Eigelbe dazu geben und alles mit einem El Kartoffelstärke verarbeiten.

Schritt3

Auf einer gemehlten Arbeitsfläche, ca. 1 cm dicken Röllchen ausformen, in die typische Form nachrollen.

Schritt4

In siedendem Wasser ca. 5 min. leise garen, bis die Schupfnudeln oben schwimmen. Danach abgießen, abkühlen und auf ein Küchentuch legen.

Schritt5

Die Mohnbutter:

Schritt6

Den Mohn in einer Stielpfanne ohne Fett leicht rösten, die Butter und den Zucker dazu geben und leicht karamellisieren.

Schritt7

Nunmehr die Schupfnudeln dazu geben und ca. 4 - 5 min. braten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Eignet sich als fleischloses Gericht, aber auch als Beilage z. B. zu Wildgerichten, Gans oder Ente.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohn-schupfnudeln/>