



Süßkartoffel-Schupfnudeln

mit Wirsing & Lauch



Zutaten für 2 Personen:

Schupfnudeln

300 g Süßkartoffeln
200 g vorw. festk. Kartoffeln
200 g Kartoffelmehl
100 g Reismehl
1 Ei
Salz

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln putzen und dampfgaren bis sie beim Einstechen wieder vom Messer rutschen. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, ebenso die äußere Hülle des Lauchs. Anschließend den Wirsing halbieren, den Strunk entfernen und die Wirsinghälften in Streifen schneiden. Den Lauch in Scheiben schneiden und die Schalotte schälen und fein würfeln.

außerdem

350 g Wirsing
1 Lauch
1 Schalotte
1/2 TL Cumin
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
3 EL Wasser

Die gegarten Kartoffeln pellen und mit einem Kartoffelstampfer zu feinem Püree verarbeiten. Das Püree würzen und mit Ei und Mehl zu einem nur noch leicht klebrigen Teig verarbeiten. Den rohen Teig nach Belieben abschmecken und mit den Händen die typische Schupfnudel-Form herstellen.

In einem großen Topf Wasser mit Salz aufsetzen und portionsweise die Schupfnudeln in siedend heißem Wasser garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, abtropfen lassen und beiseite legen.

1 Prise Paprika edelsüß
2 Becher (laktosefreier) Quark
1 Bund Petersilie

In einer Pfanne Öl erhitzen und die ersten fertigen Schupfnudeln darin knusprig anbraten. Anschließend herausnehmen und zunächst Zwiebeln, dann das Gemüse anbraten und würzen, mit 3 EL Wasser ablöschen und 8 Min garen.