



# 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/>