

Mohnschupfnudeln mit Erdbeeren

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der Süddeutsche Klassiker mit toll marinierten Erdbeeren

Zutaten

- Für die Schupfnudeln:
 - 800 g gekochte Kartoffeln / Pellkartoffeln
 - 1 ganzes Ei
 - 2 El Speisestärke
 - 100 g Mehl
 - Salz
 - 4 El gemahlener Mohn
 - 2 El Zucker
 - 30 g Butter zum anschwenken
- Für die Erdbeeren.
 - 700 g frische Erdbeeren, geputzt, verlesen, geviertelt
 - Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
 - 2 El Orangenlikör (z. b. Grand Marnier oder Cointreau)
 - 2 El frische Minze, in dünnen Streifen
 - Puderzucker nach Reifegrad und Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mohnschupfnudeln:

Schritt2

Die weich gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. 1/2 Tl Salz, die Speisestärke, das Mehl und das Ei dazu geben. Alles gut zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

Auf einer gemehlten Arbeitsfläche, lange, ca. 2 cm dicke Stränge ausrollen und in 5 - 6 cm lange Stücke schneiden.

Schritt4

Einzel, zu typisch spitz zulaufenden Schupfnudelformen, rollen. Für ca. 3 min., nach und nach in reichlich kochendes Wasser geben, leise sieden lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt5

Mit einer Schaumkelle heraus fangen und zunächst auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt6

Die Erdbeeren:

Schritt7

Die weniger schönen Beeren, etwa 1/4 der gesamten Menge mit etwas Zitronensaft und Abrieb und Zucker nach Geschmack und Reifegrad mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt8

Grand Marnier und die Minze unterheben und mit dem großen Restmenge, marinieren.

Schritt9

Nunmehr die Schupfnudeln in einer Stielpfanne, mit ca. 30 g der Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die restliche Butter in einer 2. Pfanne erhitzen, 2 El Zucker und den Mohn dazu geben, 1 - 2 min. rösten lassen.

Schritt11

Die angebratenen Mohnnudeln dazu geben, schwenken, wenden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Zusammen mit den Erdbeeren anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnschupfnudeln-mit-erdbeeren/>