



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

## MOHN-SCHUPFNUDELN MIT ERDBEERRÖSTER



Für 4 Personen

### FÜR DIE SCHUPFNUDELN:

500 g Kartoffeln, mehligkochend  
100-150 g Mehl  
1 EL Kartoffelstärke  
1 Ei  
1 Prise Salz  
80 g Butter  
50-60 g Puderzucker  
ca. 100 g Mohn, gemahlen

### FÜR DEN ERDBEERRÖSTER:

ca. 500 g Erdbeeren  
1-2 EL brauner Zucker  
2 EL Portwein  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Limette

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und in einem gelochten Garbehälter bei 100 °C Dampfgarstufe je nach Größe 30-40 Minuten garen. Gut ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auskühlen lassen.

Für den Erdbeerröster den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. In eine ofenfeste Form geben. Zucker, Portwein und Limettensaft zugeben. Vermengen und im vorgeheizten Backofen 5-8 Minuten garen, bis die Erdbeeren weich sind, aber noch nicht zerfallen.

Für die Schupfnudeln ca. 100 g Mehl, Stärke, Ei und Salz zur Kartoffelmasse geben. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ist die Masse noch zu klebrig, mehr Mehl zugeben. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu 2-2,5 cm dicken Rollen formen. Jeweils 1,5-2 cm breite Stücke abschneiden und zu Schupfnudeln formen. Auf einem gut bemehlten Brett oder der Arbeitsfläche ablegen, bis alle Schupfnudeln geformt sind.

Die Schupfnudeln auf ein leicht gefettetes, gelochtes Garblech setzen und bei 100 °C Dampfgarstufe ca. 10 Minuten dämpfen.



## MOHN-SCHUPFNUDELN MIT ERDBEERRÖSTER

### ZUBEREITUNG

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Schupfnudeln einige Minuten in der Butter schwenken. Mohn und Puderzucker zugeben und alles gründlich durchschwenken. Zusammen mit dem Erdbeerröster servieren.

Wer es gerne etwas süßer mag, kann die Schupfnudeln vor dem Servieren zusätzlich noch mit etwas Puderzucker bestäuben.