



## Benötigte Zutaten

### Schupfnudeln

500 g	mehlige Kartoffeln
20 g	<b>Premium Teebutter</b>
3 EL	Grieß
140 g	Mehl (griffig)
1 Stück	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

## Schupfnudeln auf Bärlauch-Frischkäsesauce

### Anleitung

1. Kartoffeln weichkochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Ausdampfen lassen.
3. Butter, Grieß, Mehl, Ei, Salz und Muskatnuss hinzufügen und zu einem Teig verkneten.
4. Teig 30 Minuten rasten lassen.
5. Teig zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden.
6. Die Teigstücke mit dem Handballen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln formen.
7. Die Enden sollen etwas dünner sein als die Mitte.
8. Bärlauch klein schneiden.
9. Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten.
10. Frischkäse zugeben und schmelzen.
11. Mit einem Schuss Weißwein löschen. Mit Suppe und Schlagobers aufgießen.
12. Pesto einrühren, würzen und etwas einköcheln. Zum Schluss frischen Bärlauch zugeben.
13. Nudeln in Salzwasser ca. 10 -15 Minuten kochen (bis sie aufschwimmen)
14. Schupfnudel in etwas Butter goldbraun anrösten. Schupfnudel mit Bärlauch-Frischkäsesauce, Pinienkernen und etwas Parmesan anrichten.

### Bärlauch Pesto

15. Bärlauch waschen und trocken schütteln.
16. Pinienkerne leicht anrösten.



## Bärlauch-Frischkäsesauce

1 Stück Zwiebel (klein)

Olivenöl

1 Bund Bärlauch

2 EL Pesto (vom Bärlauch)

150 g **Premium Frischkäse (Natur)**

125 ml **Premium Schlagobers**

1 Schuss Weißwein (trocken)

125 ml Suppe

Salz, Pfeffer

Pinienkerne

etwas **Granformaggi (oder Parmesan)**

## Bärlauch Pesto für 3 kleine Gläser

150 g Bärlauch

200 ml Olivenöl

1 TL Meersalz

2 TL Pinienkerne

1 Stück **Granformaggi (oder Parmesan)**

17. Bärlauch grob schneiden und in einen Food Processor (Zerkleinerer) füllen.

18. Restliche Zutaten zugeben und alles fein hacken.

19. Pesto in saubere Gläser füllen und mit Olivenöl bedecken.



Ein Rezept von [topfen.nockerl](https://topfen.nockerl.com)