



## Benötigte Zutaten

250 g	mehlige Kartoffeln
250 g	Hokkaido Kürbis
250 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
1	Ei
	Salz. Pfeffer.

Muskatnuss

## Kürbisschupfnudeln

Kartoffeln und Kürbisse passen wirklich gut zusammen, findet Iris Köck. Aus diesem Gemüsepaar bereitet die Fernsehköchin ein Hauptgericht oder auch eine Beilage zu – die Kürbisschupfnudeln.

## **Anleitung**

- 1. Die Kartoffeln mit Schale weichkochen.
- 2. Den Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden, auf ein Backblech legen und im Backrohr bei 200 Grad so lange backen, bis der Kürbis weich ist.
- 3. Die Kartoffeln und den Kürbis dann durch eine Kartoffelpresse pressen.
- 4. Dann das Ei, die Butter, geriebene Muskatnuss nach Belieben, sowie Salz und Pfeffer dazugeben und gut mischen.
- 5. Danach noch das Mehl dazu geben und die Masse zu einem Teig kneten.
- 6. Aus der Teigmasse formt man eine lange Teigrolle von ca. 3-4 cm Durchmesser.
- 7. Diese schneidet man mit einem Messer in Scheiben ca. 0,5 cm dick und formt daraus jeweils Schupfnudeln. Den Teig einfach zwischen den Händen rollen.
- 8. Diese Schupfnudeln können jetzt entweder in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig gebraten oder in Salzwassser kurz gekocht werden.
- 9. Die Schnupfnudeln als Hauptspeise mit Sauerkraut oder als Beilage zu einem Wildbraten servieren.



Ein Rezept vom ORF Fernsehgarten

