



Benötigte Zutaten

Schupfnudeln

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

Schupfnudeln auf Bärlauch-Frischkäsesauce

Schupfnudeln mit Bärlauch gehören zu den besten Bärlauch Rezepten für die Frühlingssaison. Die goldbraun gebratenen Schupfnudeln aus Kartoffelteig treffen hier auf eine cremige Frischkäsesauce mit Bärlauch und selbst gemachtem Bärlauch-Pesto. Das Ergebnis: ein aromatisches, sättigendes Gericht mit dem typischen, leicht knoblauchartigen Geschmack von Bärlauch, ohne dabei zu schwer zu sein. Die Zubereitung der Bärlauch Schupfnudeln erfordert etwas Geduld beim Formen, lohnt sich aber geschmacklich um ein Vielfaches gegenüber gekauften Varianten. Ein Rezept für alle, die Bärlauch in der kurzen Saison voll auskosten wollen.

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



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)**

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.

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.

Tipps für gelungene Schupfnudeln mit Bärlauch

Schupfnudeln richtig formen: Der Teig sollte nur so lange geknetet werden, bis alle Zutaten gerade eben zusammengehalten werden. Zu langes Kneten macht die Schupfnudeln zäh statt locker. Beim Rollen auf der bemehlten Arbeitsfläche mit leichtem Druck vom Handballen nach außen arbeiten, so entstehen die typisch spitz zulaufenden Enden.

Abwandlung ohne Bärlauch: Außerhalb der Saison lässt sich die Frischkäsesauce auch mit Spinat zubereiten. Der Charakter des Gerichts bleibt ähnlich, auch wenn das typische Bärlauch-Aroma dann fehlt.

Hier gibt es auch mehr Rezepte mit Bärlauch, zum Beispiel **Bärlauchsuppe** oder **Käsespätzle mit Bärlauch und Schinken**.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)