

Topfen-Schupfnudeln mit würzigem Premium Original Almkönig

Schupfnudeln – ein österreichischer Klassiker, der viele an die Kindheit zurückdenken lässt. Als pikante Variante bekommt das Wohlfühl-Gericht mit würzigem Premium Original Almkönig und knackigen Tomaten einen neumodernen Twist.

Benötigte Zutaten

Für die Schupfnudeln

70 g	Premium Teebutter
250 g	Premium Topfen
1	Ei (Größe L)
70 g	Premium Original Almkönig
130 g	Mehl (griffig)
	Salz, Pfeffer

Zum Servieren

200 g	Cherrytomaten
50 g	Premium Teebutter
etwas	Premium Original Almkönig

Anleitung

1. Die Butter schmelzen, mit Topfen glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Almkönig fein reiben. Geriebenen Käse und Ei zur Topfen-Masse geben, dann das Mehl unterheben.

3. Die Masse im Kühlschrank für zehn Minuten ziehen lassen. Schupfnudeln aus der Masse abstechen und mit den Händen formen.

4. Die Schupfnudeln in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser sieden lassen, bis sie oben schwimmen.

5. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schupfnudeln und die Tomaten kurz darin schwenken.

6. Etwas Almkönig grob reiben. Die Schupfnudeln mit geriebenem Käse und optional etwas Pesto garniert servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at