

Schupfnudeln mit geröstetem Spitzkohl und Pancetta

Zutaten für die Schupfnudeln (für 4 Personen):

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 (Größe M) Ei
- 300 g Mehl
- Salz
- Muskat

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend etwas abkühlen lassen und pellen. Mit einer Kartoffelpresse oder einem Stampfer fein zerdrücken. Ei und Mehl hinzufügen und die Masse mit Salz und Muskat würzen. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Schupfnudel-Teig in Stücke teilen und circa 1 cm dick ausrollen. Die Teigstränge in 4-5 cm dicke Stücke schneiden und zwischen den Handflächen oder auf einem Brett zu Schnupfnudeln formen. Typisch sind die spitz zulaufenden Enden.

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und etwas salzen. Die Hitze reduzieren. Das Wasser darf nur leicht simmern. Die Schupfnudeln hineingeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Auf ein Handtuch legen und abtropfen lassen.

Zutaten für den Kohl:

- 0,5 Spitzkohl
- 2,5 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp. Kümmel
- 1 Zwiebel
- 200 g (in Scheiben) Pancetta
- alternativ: durchwachsener Speck
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Muskat
- 1 Bund glatte Petersilie

Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Spitzkohl fein hobeln oder schneiden und mit Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel vermengen. Auf einem Backblech verteilen und circa 15 Minuten im Ofen rösten. Zwiebel schälen und würfeln und gemeinsam mit dem Pancetta in einer großen Pfanne anbraten. Den gerösteten Spitzkohl dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Sahne hinzufügen und alles mit Muskat abschmecken. Die gekochten Schupfnudeln in die Pfanne geben und nochmal erwärmen. Alternativ die Schupfnudeln vorher in Butter oder Pflanzenöl anbraten.

Petersilie hacken und alles damit bestreuen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 20.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen