

# Getrübefelte Schupfnudeln

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 10 EL Mehl
- 4 Eigelb
- 1 TL Salz
- frische Muskatnuss
- etwas Butter
- 20 g frischer Trüffel

Kartoffeln mit Schale weichkochen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Eigelb, Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss vermengen und zu einem homogenen Kartoffelteig kneten.

Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen und mit ebenfalls leicht bemehlten Händen aus dem Teig die typisch länglichen Schupfnudeln formen.

Schupfnudeln in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und in kaltem Wasser kurz abschrecken. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Schupfnudeln darin goldbraun anbraten. Auf Teller geben und etwas Trüffel darüber hobeln oder reiben.

Sendetermin: 13.12.2023

Koch/Köchin: Fabio Haebel

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)