



CHEFKOCH.DE

Oberpfälzer Schupfnudeln

Fingernudeln

Kartoffeln kochen und entweder noch heiß durchdrücken oder abgekühlt auf ein Brett raspeln.

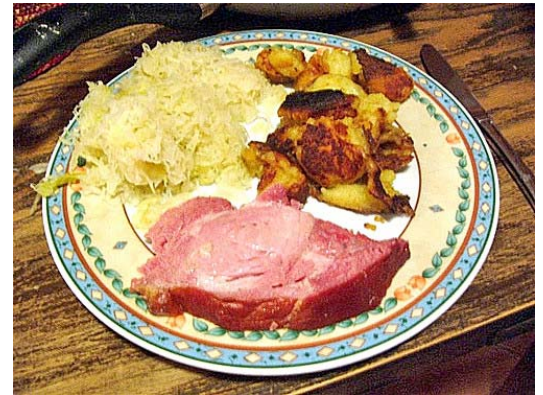
Mehl darrübersieben und salzen.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Rollen formen und aus den Rollen ungefähr 3cm lange "Finger" drehen, bis Teig aufgebraucht.

Portionsweise bei mittlerer Hitze in Butterschmalz goldbraun braten.

Dazu passt hervorragend Blaukraut oder Sauerkraut, Wirsing- oder Kohlrabigemüse.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 3 Portionen:

500 g Kartoffeln
300 g Mehl
Salz
Butterschmalz

Verfasser: waggi