Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Hausgemachte Schupfnudeln mit Filderspitzkraut g.g.A. und Speck

## Zutaten

- 60 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Stärke
- Salz, Muskat
- 3 EL Butter

**Extra**

- 200 g Schwarzwälder Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 500 g Filderspitzkraut g.g.A., in 1 cm große Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

## Zubereitung

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln in reichlich Wasser weich kochen. Dann abgießen und komplett abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Mit dem Mehl, Stärke, Ei, Salz und Muskat gut vermischen und den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Nach Bedarf Mehl ergänzen, damit der Teig gut formbar ist.

Den Kartoffelteig in zwei Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 2–3 cm dicken Wurst rollen. Dann kleine, gleichmäßige Stücke abstechen und zu fingerförmigen, ca. 6 cm langen Schupfnudeln formen. Die Enden sollen beidseitig spitz geformt sein.

Die Schupfnudeln in simmerndes Salzwasser geben und darin ca. 5–6 Minuten gar ziehen lassen, bis diese oben schwimmen.

Vorsichtig abgießen und abtropfen lassen.