

Waldschänke

RESTAURANT

Sesam Schupfnudeln

500gr	Kartoffeln (mehlig gekocht, vom Vortag)
150gr	Mehl
2	Eier
50gr	Sesam
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Curry
Öl (vorzugsweise Sesamöl)	

1. Für das Schupfnudel Rezept zuerst die Kartoffeln weichkochen, schälen und über Nacht kaltstellen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Den Sesam leicht in einer Pfanne rösten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig wieder etwas ruhen lassen.
3. Im Anschluss den Teig zu einer 6 cm dicken Rolle formen und anschließend in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Nun mit den Händen 5 cm lange Nudeln formen.
4. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin kochen. Wenn diese auf der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Nun nur noch in einer Pfanne mit Öl etwas anbräunen.