

# Schupfnudeln

## *Zutaten*

500 g mehligere Kartoffeln  
Salz  
2 Eigelb  
6 EL Mehl

## *Zubereitung*

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl und etwas Salz zugeben und zu einem Teig verkneten.

Teig in Stücke schneiden und zu Schupfnudeln (wir sagen Bauzen) formen. In Salzwasser garen, abtropfen lassen und dann in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Blut- und Leberwürsten servieren. Wer es lieber süß mag, brät die Schupfnudeln mit 50 g Mandeln knusprig an. Auf dem Teller mit Zimt und Zucker bestreuen, dazu gibt es Kompott.

## *Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

