

Rezept

Schupfnudeln mit Spinat



© Ulrich Hoppe

Info



100 Min.
Gesamtzeit



leicht



565 kcal
Kilokalorien

17 g
Eiweiß

32 g
Fett

50 g
Kohlenhydrate

Zutaten

für - 4 + Portionen

500 g **Kartoffeln** mehligkochend

Salz

2 **Eigelbe**

3 El **Kartoffelstärke**

125 g **Dinkelmehl** Type 630

Pfeffer

Muskatnuss frisch gerieben

Mehl zum Bearbeiten

600 g **Blattspinat** frisch

1 **Zwiebel**

1 **Knoblauchzehe**

2 El **Butter**

200 ml **Sahne**

60 g **Bergkäse** würzig, z.B. Greyezer

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser gar kochen, dann etwas abkühlen lassen und pellen. Noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Stärke und Mehl zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig abkühlen lassen, dann auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Rolle in 40 gleich große Scheiben schneiden. Scheiben zuerst zu Kugeln und dann zu Rollen mit spitz zulaufenden Enden formen.
2. Schupfnudeln portionsweise in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten sieden lassen, bis sie aufsteigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und beiseite stellen, bis alle gegart sind.
3. Blattspinat grob hacken. Zwiebel und Knoblauch würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Spinat hinzufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne angießen und einmal kurz aufkochen lassen.
4. Übrige Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Schupfnudeln zugeben und unter gelegentlichem Wenden rundherum goldbraun braten.
5. Bergkäse reiben und unter den Spinat mischen. Das Gemüse zusammen mit den Schupfnudeln servieren.