



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Schupfnudeln mit Speck, Zwiebeln und Zwetschgen im Speckmantel

Rezept und Foto: Miriam

Zutaten 4 Portionen

Schupfnudeln

180 g Weissmehl

1 TL Salz

2 Msp. Muskat

wenig Pfeffer

1 Ei, verklopft

4 EL Weissmehl

Bratbutter

1 Grosse Zwiebel

120 gr. Frühstückspeck in 3-4 cm grosse Stücke schneiden

Pfeffer und Salz



Zwetschen im Speckmantel

10 Zwetschgen oder Dörripflaumen ohne Stein

10 Scheiben Frühstückspeck

ZUBEREITUNG

Schupfnudeln

Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen, noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passevite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, mit dem Ei unter die Kartoffeln mischen. Rasch zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.

Teig vierteln, portionsweise auf wenig Mehl zu je einer Rolle von ca. 2 ½ Ø formen und in ca. 1 cm breite Stücke abstechen. Teigstücke mit wenig Mehl zu Schupfnudeln formen, an den Enden etwas dünner werden.

Schupfnudeln portionenweise ins leicht siedende Salzwasser geben, ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen

Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Speck in Butter glasig braten. Die Schupfnudeln dazugeben und wenn sie die gewünschte Bräune erreicht haben mit Pfeffer und Salz würzen.

Zwetschgen im Speckmantel

Jeweils eine Trockenpflaume oder Zwetschge in eine Scheibe Speck einrollen und in einer Bratpfanne anbraten bis der Speck schön knusprig ist.

Zusammen mit den Schupfnudeln servieren!

Tips: Ich habe noch einige Erbsen untergemischt und es können auch fertig gekaufte Schupfnudeln verwendet werden, dann gibt es ein schnelles Nacht bzw. Mittagessen.