

Schupfnudeln auf einem Pilzragout aromatisiert mit Salbei

Schupfnudeln sind eine Spezialität aus Deutschland und werden dort je nach Landesgegend auch Kartoffelspatzen genannt. Aus dem gleichen Kartoffelteig kann man auch Gnocchi formen.



4 Portionen

400 g Kartoffeln

schälen, in Stücke schneiden, im Salzwasser garen und noch heiss durchs Passevite treiben

150 g Mehl

50 g Emmentaler, gerieben

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

beifügen, zu einem Teig mischen

Aus dem Teig Rollen von 2 cm Ø formen; davon 2 cm lange Stücke abschneiden und auf der Arbeitsfläche ausrollen, so dass die Enden spitz auslaufen

In heissem Salzwasser ziehen lassen, bis sie nach oben kommen

Mit einer Schaumkelle abschöpfen und warm stellen.

Pilzragout:

100 g Champignons

100 g Eierschwämme

50 g Austernpilze

oder gleiche Menge verschiedene Pilze

putzen, grosse Pilze in Stücke schneiden

1 grosse Zwiebel

1 EL Butter und 1 EL Olivenöl

klein schneiden

in einer Bratpfanne erhitzen; die Pilze und die Zwiebel darin braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Salbeiblätter

1 EL Butter

in Streifen schneiden

erhitzen und die Salbestreifen darin leicht rösten

Das Pilzragout in tiefe Teller schöpfen, die Schupfnudeln darüber geben, mit den Salbeiblättern bestreuen

Parmesan am Stück

darüber reiben