

# SCHUPFNUDELN VON DREIERLEI KARTOFFELN

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Klassiker wie die schwäbischen Schupfnudeln können dank der bunten Kartoffelvielfalt in einem neuen Licht erscheinen. Fragt einfach mal bei eurem Biobauern nach Sorten wie Violeta oder Rote Emmalie und schon kann es mit diesem leckeren Rezept losgehen!

## ZUTATEN



ca. Für 4 Portionen

250 gr mehligere Kartoffeln (gelb)

---

250 gr möglichst mehligere Kartoffeln (rot/rosa)

---

250 gr möglichst mehligere Kartoffeln (violett)

---

60 gr Mehl

---

2 verquirlte Eier

---

Salz, Pfeffer und rosa Pfeffer

---

50 gr Butter zum Ausbacken

---

500 gr Kürbis

---

getrocknete Kräuter

---

30 ml Distelöl

---

100 gr Ziegenkäse

---

50 gr Haselnüsse/Walnüsse/Mandeln

---

50 gr Honig

---

30 ml Distelöl

---

1 säuerlicher Apfel von der Streuobstwiese

---

100 ml Quittengelee

---

bunt gefärbte Blätter

---

## ZUBEREITUNG

### **Kürbisratatouille:**

(500 gr Kürbis, getrocknete Kräuter, 30 ml Distelöl, Salz und rosa Pfeffer)

Den Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden, und mit Kräutern, Salz und Pfeffer sowie dem Öl im Ofen bei 180 Grad ca. 30 min backen.

### **Schupfnudeln:**

(je 250 gr der mehligten Kartoffeln, 60 gr Mehl, 2 verquirlte Eier, Salz und Pfeffer, 50 gr Butter zum Ausbacken)

Für die Schupfnudeln die verschieden farbigen Kartoffeln zusammen abkochen. Noch warm schälen und nach Farben sortiert einzeln durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse drücken und einzeln in Schälchen füllen. Die Kartoffelmasse gleich mit dem Mehl und den verquirlten Eiern vermischen und mit Hand zu Teigkugeln formen. Falls der Teig noch klebt, etwas mehr Mehl dazugeben. Teig möglichst gleich verarbeiten, da er sonst Wasser zieht und sehr klebrig wird.

Mit viel Fingerspitzengefühl und Geduld aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und jeweils zwischen den beiden Handflächen eine kleine Nudel mit spitzen Enden formen. Die Butter erhitzen und die lila, rosa und gelben Schupfnudeln ausbacken. Im Ofen warm stellen.

### **Ziegenkäse-Herz:**

(100 gr Ziegenkäse, 50 gr Haselnüsse/Walnüsse/Mandeln, 50 gr Honig, 30 ml Distelöl und Salz)

Den Ziegenkäse so schneiden, dass längliche Scheiben entstehen. Jeweils zwei Scheiben zueinander im 90 Grad Winkel gelegt ergibt die Herzform. Käseherzen auf dem späteren Servierteller bei 180 Grad 15 min im Ofen backen. Kurz bevor der Käse aus dem Ofen kommt, das Öl, den Honig sowie die kleingehackten Nüsse in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren. Das Nusskaramell so auf das Käseherz träufeln, dass die Herzform betont wird.

Als frische Komponente einen säuerlichen Streuobstapfel in kleine Stücke aufschneiden und mit Quittengelee beträufeln. Fürs Auge die Schupfnudeln, den Käse, den Kürbis und den Streuobstapfel auf buntem Laub auf einem Teller präsentieren.