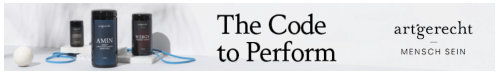


Bunte Schupfnudelpfanne mit Gartengemüse

Zutaten

Für 2 Personen

- 500g mehlige Kartoffeln, geschält und gekocht
- 60-80g Kartoffelstärke
- 2 Eigelb
- Salz und Muskat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Basilikum
- Dipp: Kräuterquark
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chili



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Zunächst einmal müssen wir die Schupfnudeln zubereiten. Hierzu nehmen wir die gekochten und leicht abgekühlten Kartoffeln und pressen sie durch eine Kartoffelpresse bzw. stampfen sie mit dem Kartoffelstampfer klein. Hierzu kommen die Eigelber, Salz und Muskat sowie die Stärke.

Gebt die Stärke nach und nach hinzu und verknetet sie mit den Händen, die Menge variiert je nach Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffeln.

Sobald der Teig nicht mehr an euren Fingern klebt, stellt ihn für ca. 15-20 Minuten zur Seite.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Den Schupfnudelteig in 4 gleiche Teile schneiden, zu einer Rolle rollen und in einzelne ca. 2cm breite Stücke schneiden. Die Stücke einzeln zu Schupfnudeln rollen und in das Wasser geben. Eine gute Anleitung habe ich hier gefunden: https://youtu.be/xqp9qzD5R74.

Sobald die Schupfnudeln an der Oberfläche schwimmen solltet ihr sie aus dem Wasser fischen.

Die Zwiebel in feine Ringe, das komplette Gemüse in feine Würfel schneiden. Die Kräuter fein hacken.

© 2026 TIME2TRI GmbH