

**ZUTATEN:**

- 1 kg Kartoffeln
- 400 g Mehl griffig
- 8 Stück Eidotter
- 80 g Hartweizengrieß
- 100 g Butter

# Schupfnudeln

**ZUBEREITUNG:**

Kartoffeln bei 180° für 45 Minuten im Ofen backen lassen, danach passieren und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Kartoffelteil zu Schupfnudeln formen und 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

Dann nach Belieben anrichten und servieren.



**DAUER:**  
ca. 90 Minuten



**PORTIONEN:**  
6-8 Portionen



**SCHWIERIGKEIT:**  
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam