

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SCHUPFNUDELN

Zutaten:

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

Zubereitung:

Kartoffeln bei 180°C 45 Minuten im Ofen backen lassen, danach passieren und mit den restlichen Zutaten vermengen. Den Kartoffelteig zu Schupfnudeln formen und 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**