

Schupfnudeln

mit Rosenkohl und
Nussbröseln



HAUPTSPEISE



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Schupfnudeln:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 500 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 150 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 50 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 1 TL Salz
-
- 100 g ARDILLA Walnüsse
- 50 g LANDFEIN Butter
-
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 Packung GUT BARTENHOF Bacon
- 400 g ERNTEKRONE Rosenkohl
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln mit Schale weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen.
2. Den Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzweise einschneiden (das verhindert den bitteren Geschmack). Den Speck in dickere Streifen schneiden und die geschälten Zwiebeln vierteln.
3. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
4. Dann Rosenkohl, Speck und Zwiebeln in eine Auflaufform geben und mit Honig, Salz und Pfeffer marinieren – im Ofen für 20–30 Minuten knusprig rösten.
5. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und einmal aufkochen.
6. Im Anschluss die Kartoffeln schälen, durch eine Kartoffelpresse quetschen und die übrigen Zutaten für die Schupfnudeln hinzufügen, um alles zu einem homogenen Teig zu verkneten.
7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Schupfnudelteig zu einer Rolle formen und dann zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben abschneiden – jede einzelne mit der flachen Hand auf der Arbeitsfläche zu einer Schupfnudel ausrollen.
8. Die Schupfnudeln portionsweise im siedenden Salzwasser ziehen lassen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
9. Die Butter in einer Pfanne leicht anbräunen und die gehackten Nüsse hinzufügen (sofort vom Herd nehmen und mit der Resthitze der Pfanne ziehen lassen).
10. Die gegarten Schupfnudeln kurz in den Nussbröseln schwenken – dann zusammen mit dem knusprigen Ofengemüse servieren.

TIPP

Rosenkohl vor dem Garen immer am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Dadurch gart er gleichmäßiger und wird insgesamt zarter.