

ROSENKOHL SCHUPFNUDELN

Zutaten für 4 Personen:

Für die Schupfnudeln:

500 g mehligkochende Kartoffeln

1 Ei

80 g Mehl

Salz

frisch geriebene Muskatnus

Weitere Zutaten:

500g Rosenkohl

Salz

2-3 größere Zwiebeln

Öl

Gemüsebrühe

Pfeffer, Muskatnuss

80-100g Cheddar, grob gerieben

oder anderer Käse



Zubereitung:

Schupfnudeln zubereiten:

Kartoffeln waschen und im Ganzen in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Dann noch heiße Schale abpellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Ei und Mehl unterkneten und würzen. Dann den Teig zigarrenförmig formen und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit:

Rosenkohl waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 10-15 Minuten bissfest garen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Rosenkohl absieben und abtropfen lassen. Dann circa zwei Minuten zusammen mit den Nudeln zu den Zwiebeln geben und kurz (3 Minuten) mit anbraten. Mit etwas Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss den Käse unterheben und schmelzen lassen.