

## Schupfnudeln

- 1 kg Kartoffeln mehlig
- 200 g Griffiges Mehl
- 50 g Butter
- 2 Stk. Eier
- 2 Stk. Dotter
- Salz, Muskat, Pfeffer

Kartoffeln kochen, schälen und passieren – überkühlen lassen. Mit Mehl, Butter, Eier, Dotter einen Teig herstellen - Nudeln formen und in Salzwasser kochen.