

Kartoffelnudeln



Zutaten :

Zeit : 50 Min. Gesamtzeit : 20 Min - Zubereitungszeit 30 Min - Koch & Ruhezeit - Für 4 Portionen

750 g Kartoffeln
1 Ei
1 TL Salz
2 EL Mehl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
7 EL Butterschmalz

Zubereitung :

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Kartoffelpüree in einer Schüssel mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss vermischen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen fingerdicke und lange Nudeln formen. Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen und die Kartoffelnudeln darin goldgelb ausbacken.

Tipps zum Rezept :

Der Teig darf nicht zu weich sein. Eventuell etwas mehr Mehl zugeben.

Quelle :

<https://www.gutekueche.at/kartoffelnudeln-rezept-8573>

