

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



G'schupfte Nudla für 4 Lüüt **(Schupfnudeln mit Bärlauch für 4 Personen)**

- 500g vorwiegend fest kochende, besser mehligere Erdäpfel
- 3 Eigelb
- 60g Mehl
- 60g Stärkemehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Butterschmalz
- 250g Kirschtomaten
- 0,2 l Olivenöl
- Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker
- 0,2 l weiße Grundsoße
- 0,1 l Weißwein
- 1 Zitrone
- 2 EL Bärlauchpesto (erhältlich am Walser Buura Stand)
- 2 Zwiebeln
- 50g Butter
- 150g Bergkäse

Die **Kirschtomaten** waschen und gut abtrocknen. In einem kleinen Topf die Tomaten mit dem Olivenöl bedecken, 2 Knoblauchzehen, je 1 Stängel Rosmarin und Thymian dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen. Die Tomaten auf dem Herd auf ca. 90°C erhitzen (das Öl fängt zu knistern an) und anschließend bei ca. 80°C im Backrohr ca. 2 Stunden confieren.

Für die **Schupfnudeln** die Erdäpfel in der Schale weich kochen, heiß schälen und 10 min. ausdampfen lassen. In einem Topf leicht 3 l Wasser zum Kochen bringen. Die Erdäpfel passieren, mit einem Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei Stärke und Mehl nach Bedarf langsam einarbeiten. Den Teig kurz ruhen lassen. Jetzt den Teig in Marmelgröße zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln abdrehen und ins leicht wallende Salzwasser geben. Ab der letzten Nudel ca. 10 min. gar ziehen lassen. In kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten.

Die **Zwiebeln** fein würfeln, in Butter glasig schwitzen und mit Salz würzen. Den Bergkäse reiben. Aus der Grundsoße, dem Weißwein und dem Bärlauchpesto eine Soße kochen und diese mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Beim Anrichten die Schupfnudeln mit den geschmolzenen Zwiebeln und dem Reibkäse bestreuen. Die Kirschtomaten rundum anrichten und die Bärlauchsoße in einer Sauciere servieren. Eventuell noch mit frischen Kräutern garnieren.



Wir servieren zu den Schupfnudeln bzw. zum Bärlauch einen
aromatischen Weißwein mit etwas Restzucker:
Muskat Ottonel Spätlese, Weingut Kaiser, Neusiedlersee-Hügelland
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at