

Pflaumen-Kartoffel-Schupfnudeln

mit Spitzkohl, Bergkäse und Thymian

— Bio Kochbox KW 36



Pflaumen-Kartoffel-Schupfnudeln

mit Spitzkohl, Bergkäse und Thymian



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Zutaten 2 Portionen:

450 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Spitzkohl
3 feste Pflaumen
80 g Bergkäse
1 kleine Handvoll Thymian
1 Zwiebel

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
120 g Weizenmehl
1 Eigelb
Muskatnuss
25 g Butter
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gründlich gewaschen, in gleichmäßige Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Anschließend werden sie abgossen, gründlich ausgedampft und noch warm durch eine Kartoffelpresse gedrückt oder sehr fein gestampft. Die Kartoffelmasse wird vollständig abkühlen gelassen. Der Spitzkohl wird von beschädigten äußeren Blättern befreit, geviertelt und gründlich gewaschen, anschließend wird der Strunk entfernt und der Kohl in feine Streifen geschnitten. Die Pflaumen werden gewaschen, trockengeputzt, halbiert und entsteint, danach werden sie in schmale Spalten geschnitten. Die Zwiebel wird geschält, halbiert und fein gewürfelt. Der Thymian wird gewaschen, trocken geschüttelt und die Blättchen werden von den Zweigen gezupft. Der Bergkäse wird grob gerieben.

Die abgekühlten Kartoffeln werden mit Mehl, Eigelb, Salz und Muskat rasch zu einem weichen Teig verarbeitet. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche werden mehrere fingerdicke Rollen geformt, in kurze Stücke geschnitten und zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln gerollt. Diese werden portionsweise in siedendem Salzwasser gegart, bis sie an die Oberfläche steigen, anschließend mit einer Schaumkelle herausgenommen und gut abtropfen gelassen. Die Hälfte der Butter wird in einer großen Pfanne erhitzt und die Schupfnudeln werden darin rundherum goldbraun gebraten und anschließend herausgenommen. Die übrige Butter wird in die Pfanne gegeben und Zwiebel sowie Spitzkohl werden darin mehrere Minuten kräftig gebraten. Die Pflaumenspalten und der Thymian werden hinzugefügt und kurz mitgeschwenkt, sodass die Pflaumen warm werden, aber nicht zerfallen. Die Schupfnudeln werden zurück in die Pfanne gegeben, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit dem geriebenen Bergkäse bestreut. Die Pfanne wird kurz abgedeckt, bis der Käse geschmolzen ist.