

## Schupfnudeln mit gebratenem Spitzkohl und roten Zwiebeln

### Zutaten:

800 g mehligkochende Kartoffeln  
150 g Dinkelmehl  
2 EL Dinkelmehl zum Bearbeiten  
1 Ei  
Salz  
Muskatnuss  
1 rote Zwiebeln  
1 kleiner Spitzkohl (400 g)  
1 EL Olivenöl  
1 TL Apfelessig  
50 ml Gemüsebrühe  
Pfeffer  
2 EL Butter (30 g)  
2 TL rosa Pfefferbeeren (gestoßen)

### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in Wasser 25-30 Minuten kochen. Dann abgießen, 5 Minuten abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit Mehl, Ei, Salz und frisch Muskat verkneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
2. Kartoffelteig mit mehligten Händen zu fingerförmigen 6-7 cm langen Schupfnudeln formen. Diese in leicht siedendem Salzwasser 4-5 Minuten gar ziehen lassen, bis die Schupfnudeln oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Inzwischen Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Spitzkohl putzen, Strunk herausschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spitzkohl zugeben, 2 Minuten mitbraten und mit Essig und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Butter schmelzen und Schupfnudeln portionsweise darin bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten braten. Gemüse zugeben, mischen und mit Pfefferbeeren dekoriert servieren.

Guten Appetit!