

Kartoffelnudeln

Zutaten für 3-4 Personen für die Erdäpfelnudeln:

700 g Kartoffeln
150 g Weizenmehl
1 TL Salz
Muskatnuss

Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit dem Mehl und den Gewürzen zu einem Teig verkneten. Sollte er zu sehr kleben, noch etwas Mehl dazugeben.

Mit den Händen werden fingerdicke Nudeln geformt. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelnudeln von allen Seiten goldbraun anrösten.

Zu den Kartoffelnudeln passt Salat, Sauerkraut oder Rotkraut.

