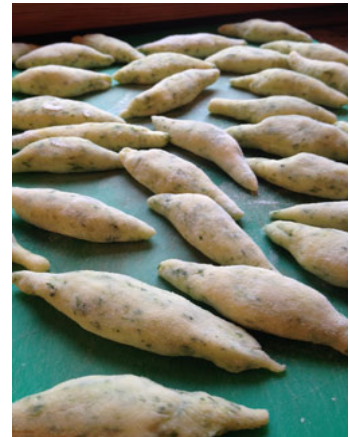


Spitznudeln mit Rosmarin

Bei uns in der Familie nannte man die Schupfnudeln Spitznudeln, weil sie bei der Verarbeitung an den Enden zu Spitzen zusammenlaufen. Verwandt mit den italienischen Gnocchi sind Spitz- oder Schupfnudeln eine beliebte Variante zu den Knöpfli. Es braucht bei der Herstellung allerdings etwas Geduld, doch die lohnt sich auf jeden Fall.

Wie bei den Knöpfli lässt sich der Teig mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen verfeinern.



Rezept für 4-6 Personen

500 g mehligkochende Kartoffeln

im Dampf garen, noch warm
schälen und durchs Pass-Vite auf die
Arbeitsfläche drehen
darüber sieben

200 g Weissmehl

½ TL Salz

2 EL Rosmarin, fein gehackt

beigeben

1 Ei, verquirlt

dazugeben

Jetzt alles zu einem glatten Teig zusammenfügen, dabei den Teig nicht kneten. Eventuell noch Mehl beigeben, bis der Teig nicht mehr klebt.

Dann eine kleine Portion vom Teig abschneiden und diese auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer langen, fingerdicken Wurst drehen. Von dieser ca. 2 cm lange Stücke abschneiden und einzeln seitlich zu Spitzen drehen. Gut bemehlen und beiseite stellen.

Die so vorbereiteten Spitznudeln nun in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche auftauchen. Diese dann mit der Schaumkelle abschöpfen, mit kaltem Wasser abschrecken und in eine flache Form geben. Die Spitznudeln mit wenig Öl beträufeln, damit sie nicht zusammenkleben. Bis hierhin können die Spitznudeln, gekühlt aufbewahrt, einige Stunden oder gar ein Tag im Voraus vorbereitet werden.

Zum Fertigstellen werden die Spitznudeln in Butter hellbraun gebraten und nach Belieben noch mit etwas Rosmarinbutter überträufelt.

Serviert auf einem Gemüsebeet oder mit etwas Käse überbacken lassen sich Spitznudeln als vegetarisches Gericht zubereiten. Ansonsten passen sie zu vielen Fleischschmorgerichten oder zu Wild.