

Topfen-Erdäpfelnudeln mit Salbeibutter www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

250 g	gekochte und passierte Erdäpfel (mehlige Sorte)
80 g	W700, Weizenmehl glatt
40 g	Maisstärke
2 St.	Eidotter
20 g	handwarme Butter
1 EL	Crème fraîche
100 g	Topfen, 20%
	Salz
50 g	Butter
1 kl. BD	Salbei
	Parmesan

Herstellung:

1. Erdäpfel mit Weizenmehl, Maisstärke, Eidottern, Butter, Crème fraîche, Topfen und Salz vermengen.
2. Nudeln formen und diese in Salzwasser garen.
3. Schupfnudeln aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen.
4. Butter in einer geräumigen Pfanne braun aufschäumen lassen.
5. Pfanne vom Herd nehmen, Salbeiblätter zufügen.
6. Schupfnudeln zur Salbeibutter geben, kurz durchschwenken.
7. Anrichten und mit frischem Parmesan bestreuen.

