

Schupfnudeln mit Bärlauchpesto

Schupfnudeln di patate con pesto all'aglio orsino



ZUTATEN

- » 400 g mehlige Kartoffeln
- » 400 g Bärlauchpesto
- » 100 g Weizenmehl
- » 2 EL zerlassene Butter
- » 1 EL Kartoffelmehl
- » Frischkäse
- » 2 Eigelb
- » Getrocknete Tomaten, Salz,
- » Muskatnuss, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen und mit einer Kartoffelpresse passieren.
2. Mehl, Eigelb und Gewürze hinzufügen und zu einem Teig kneten.
3. Aus dem Teig kleine Nudeln formen, in Salzwasser kochen und abseihen.
4. Pfanne erhitzen und Nudeln kurz in Butter anrösten.
5. Bärlauchpesto dazugeben und die Nudeln kurz darin schwenken.
6. Mit etwas Frischkäse und getrockneten Tomaten garnieren und servieren.

INGREDIENTI

- » 400 g di patate farinose
- » 400 g di pesto all'aglio orsino
- » 100 g di farina di grano tenero
- » 2 CC di burro fuso
- » 1 CC di farina di patate
- » Formaggio fresco
- » 2 tuorli
- » Pomodori secchi, sale,
- » Noce moscata, pepe

PREPARAZIONE

1. Lessare le patate e successivamente schiacciarle con uno schiacciapatate.
2. Aggiungere la farina, le spezie e impastare il tutto.
3. Dopo aver ottenuto l'impasto degli Schupfnudeln, formare dei gnocchi, cuocerli in acqua salata e scolarli.
4. Scaldare una padella e rosolare brevemente i gnocchi con il burro.
5. Aggiungere ai gnocchi il pesto all'aglio orsino e saltare il tutto in padella.
6. Guarnire con formaggio fresco e pomodori essiccati e servire.