

## Süßkartoffel-Schupfnudeln mit brauner Butter und Thymian

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

500 g Süßkartoffeln  
1 Eigelb  
1 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Muskatnuss (frisch gemahlen)  
5 Esslöffel Mehl  
2 Teelöffel Butterschmalz  
50 g ungesalzene Butter  
3 Zweig(e) Thymian

Eigentlich sind Fingernudeln ja eine traditionelle Mehlspeise aus der süddeutschen und böhmischen Küche. Mit einem Teig aus Süßkartoffeln aber bekommen die "deutschen Gnocchi" gleich einen raffinierten, ja: exotischen Touch. Am besten schmecken sie pur: nur mit etwas Thymian und brauner Butter beträufelt. Denn satt machen sie sowieso.

- 1 -

Die Süßkartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 230° C ca. 30 bis 45 Minuten backen (je

nachdem, ob der Ofen bereits vorgewärmt war oder nicht). Danach die Kartoffeln abkühlen lassen, längs halbieren und das Innere mit einem Löffel aus der Schale herauslösen. Mit einer Gabel zerdrücken, in eine große Schüssel geben, die restlichen Zutaten (bis auf Butterschmalz, Butter und Thymian) hinzufügen und untermengen. Dabei gerade so viel Mehl verwenden, dass ein gut haftender, leicht klebriger Teig entsteht.

- 2 -

Ein großes Schneidebrett, die Klinge eines Messers und die eigenen Hände mit etwas Mehl bestäuben. Die Teigmasse auf dem Schneidebrett zu einer großen Rolle formen und diese mit dem Messer in ca. 10 kürzere, gleich große Stücke aufteilen (ein paar mehr oder weniger sind auch ok). Diese auf dem Brett ausrollen, bis alle in etwa so lang und so dick sind wie ein Finger.

- 3 -

In einer großen Pfanne den Butterschmalz bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Die Schupfnudeln hineingeben und von Zeit zu Zeit wenden, bis sie rundum eine schöne, goldbraune Farbe haben. Den Vorgang je nach Pfannengröße bei Bedarf mit den restlichen Schupfnudeln wiederholen.

- 4 -

Für die braune Butter: Die ungesalzene Butter bei mittlerer Hitze in einer Stielkasserolle schmelzen lassen und so lange erhitzen, bis sich unter ständigem Rühren eine Schaumkrone mit kleinen braunen Flecken bildet. Die braune Butter ist fertig, sobald du ein schönes nussiges Aroma riechen kannst.

- 5 -

Die Schupfnudeln auf einem Teller anrichten, mit ein

## Süßkartoffel-Schupfnudeln mit brauner Butter und Thymian

wenig frischem Thymian und der braunen Butter  
beträufeln und mit den Thymianzweigen dekorieren.