Schupfnudeln

450 g mehlig kochende Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und durch eine Presse drücken. 50 g Grieß, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und 50 g Mehl zugeben, alles gut verkneten. Die Hände mit Kartoffelmehl bestäuben und aus dem Teig kleine Fingernudeln formen. In kochendes Wasser geben den Topf sofort vom Herd nehmen und solange ziehen lassen, bis die Nudeln an der Wasseroberfläche schwimmen. In kaltem Wasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln darin goldgelb braten. Mit Salz

und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.