# Gemüsepfanne mit Schupfnudeln

**Kartoffel-Gerichte**

## Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 2 Ei(er)
» 150g Mehl
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 80g Butterschmalz
» 500g Möhre(n)
» 300g Staudensellerie
» 2 Zwiebel(n)
» 100ml Instant-Gemüse-Brühe

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in Wasser ca. 25min weich garen. Pellen, noch heiß durch eine Presse drücken, abkühlen lassen. Masse mit Eiern und Mehl verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Fingerdicke, daumenlange Rollen mit spitzen Enden formen. In siedendem Salzwasser ca. 2min ziehen lassen, herausheben, abschrecken und gut abtropfen lassen. In 60g Butterschmalz anbraten, dann warm stellen.

3. Möhren abbrausen, schälen. Sellerie waschen, putzen. Beides in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, längs in Spalten teilen.

4. Gemüse in 20g Butterschmalz andünsten. Mit Brühe bedeckt ca. 5min garen. Flüssigkeit verdunsten lassen. Gemüse abschmecken und die Schupfnudeln unterheben.

Tipp: Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini oder Porree als Gemüse verwenden.

Nährwerte: 560kcal/E13g/F24g/KH66g pro Portion

angelegt am: 27.01.2004 Rezept-Nr: 871

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke