

Schoppala



ZUTATEN

- 500 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag)
- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ca. 50 g Butter

- 4 Eier
- 100 ml Milch



ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, gerieben und am Nudelbrett mit 50 g Mehl und Salz zu einem Teig gut verknetet. Aus dem Teig formt man dann eine lange Wurst.

Das Nudelbrett nun gut mit Mehl bestreuen und von der Wurst kleine Stückchen abschneiden. Diese dreht man mit der Hand zu fingerdicken Nudeln und lässt sie anschließend leicht durchs Mehl rollen.

Die fertig gerollten Nudeln in eine eingefettete Reine geben.

4 Eier und 100 ml gut verrühren und über die Nudeln gießen.

Alles zusammen in den vorgeheizten Backofen geben und bei ca. 200 °C fertig backen.

Es gibt verschiedenste weitere Variationen der Schoppala.

Werfen Sie doch einen Blick in das Buch:

„Erdäpfel, a so a Freid“
(Buch & Kunstverlag Oberpfalz)

