

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neadler 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

„Erdäpfel - Niddei“ (Kartoffelnudeln)

Zutaten:

Ca. 1kg Erdäpfel (mehlig)
40 dag Mehl
2 Eier
1 Pkg. Topfen 20%
Salz, Muskat
Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Herausbacken

Zubereitung:

Die Erdäpfel kochen, schälen, heiß durchpressen und kurz ausdampfen lassen. Danach Mehl, Eier, Topfen, Salz und Muskat dazugeben. Das ganze rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Daumendicke Rollen formen und kleine Stücke abschneiden. Alternativ kann man auch kleine Kugeln formen.

Die Kugeln in Butterschmalz oder Pflanzenfett herausbacken.

Dazu kann man servieren:

- Cremespinat
- Schnittlauchsauce: 1 Pkg. Topfen, 1 Becher Joghurt, 1 Becher Sauerrahm, Salz, Knoblauch, Schnittlauch, Senf
- Jede Art von Milch
- Apfelmus

Gutes Gelingen!!!