

# *Essbarer Garten Kladow*

**Natur erleben und genießen**

## **Glaskraut-Kürbis-Schupfnudeln**

- 800 g Kartoffeln
- 400 g Hokkaido- oder Butternutkürbis
- 4 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 250 g Mehl
- 125 g Glaskrautblätter
- einige Zweige Schafgarbe
- Butter für die Pfanne

Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, oder noch besser am Vortag kochen, pellen. Gleichzeitig den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Backofen auf 200° vorheizen. Die Kürbisstücke auf Backpapier ausbreiten und ca. 20 Minuten weich garen.

Während Kartoffeln und Kürbis garen Glaskrautblätter von den Stängeln zupfen, waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.

Kartoffeln und Kürbis durch die Presse geben oder fein reiben. In einer Schüssel mit Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Mehl dazugeben und fein gehackte Glaskrautblätter untermischen, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zuerst zu kleinen etwa kirsch-großen Kugeln, dann zu ca. 4 cm langen Nudeln formen, die an den Enden spitz zulaufen. In kochendem Salzwasser 3-4 Minuten ziehen lassen, abgießen und gut abtropfen lassen. Schafgarbe fein hacken.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, gehackte Schafgarbe dazu geben und die Schupfnudeln darin goldbraun braten. Salzen und pfeffern.