

Zubereitung:

Schupfnudeln

Für die Schupfnudeln die mehligten Kartoffeln kochen, schälen und pressen. Die Masse gut abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln mit einem Ei, 50 g Mehl, 100 g geriebenen Haselnüssen und einer Prise Salz kurz gut durchkneten. Auf einer Arbeitsfläche etwas Mehl streuen und die Kartoffelmasse zu Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Rollen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und mit Mehl, einem Ei und Brösel panieren. Die Schupfnudeln schließlich in einer Pfanne mit heißem Öl herausbacken.

Lammkotelett

Das Lammkotelett im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl auf allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Dijonsenf einstreichen und in gehackten Kürbiskernen wälzen. Danach das Lamm in den vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Heißluft für ca. 8 bis 10 Min. geben

Weißkraut

Das Weißkraut in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Butter und Zucker darin leicht karamellisieren lassen und das Weißkraut durchschwenken. Mit etwas Weißwein ablöschen und je nach Geschmack salzen. Das Lammkotelett aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Schupfnudeln und etwas Weißkraut anrichten. Wir wünschen guten Appetit!

Einkaufsliste für 4 Portionen:

800 g Lammkotelett
Salz, Pfeffer
Dijonsenf
200 g gehackte Kürbiskerne

400 g mehligte Kartoffeln
2 Eier 50 g Mehl & Mehl zum Panieren
100 g geriebene Haselnüsse
Brösel zum Panieren

400 g Weißkraut
Zucker
Weißwein

