



## Seagennudeln

**Zeit:** 60 Minuten **Schwierigkeit:** mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- **250 g** Seagen (ausgeflocktes Eiweiß nach dem Aufkochen der Molke, das abgeseiht wird)
- **250 g** Kartoffeln mehlig
- **1** Eigelb
- **30 g** Mehl griffig
- etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss
- Haselnüsse, Mohn

## Zubereitung

1. Den Seagen gut auspressen und mit gekochten Kartoffeln, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat rasch vermengen.
2. Eigelb untermengen und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen. Schupfnudeln formen und in Butterschmalz goldgelb anbraten und nur einmal wenden.
3. Am Ende der Garzeit der Seagennudeln den restlichen Seagen mit Kaffeelöffeln zu Nockerln formen und mit den Nudeln von beiden Seiten kurz anbraten.
4. Seagennudeln und die Seagenockerln anrichten und mit Haselnüssen und Mohn bestreuen.

**Alma Tipp:** Als Garnitur eignen sich in der Pfanne geröstete und in Scheiben geschnittene Haselnüsse.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**