



Schupfnudeln-Nuggets

Schupfnudeln Nuggets mit Curry-Ketchup

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für das Ketchup in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen.
2. Die Schupfnudeln in einer Schüssel mit Mehl geben, etwas Salzen und dann mit dem Ei vermengen. Die zerdrückten Cornflakes in einen flachen Teller geben und die Schupfnudeln vorsichtig darin schwenken, bis genug Cornflakes an den Schupfnudeln hängen geblieben sind.
3. Anschließend bei mittlerer Hitze in Öl und Butter in eine Pfanne goldgelb ausbacken.

ACHTUNG: Beim Einlegen am besten mit einer Drahtkelle in das heiße Fett geben.
Nach dem Ausbacken die Schupfnudeln kurz mit einem Küchentuch abtupfen und mit dem Ketchup sofort servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Kartoffel-Schupfnudeln 500g
- 100g Mehl
- 300g ungesüßte Cornflakes
- 3 Eier
- Öl sowie Butter zum Ausbacken in der Pfanne

Für das Ketchup:

- 250g Ketchup mit hohem Tomatenanteil
- 1 Zwiebel fein geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Curry
- Pfeffer / Salz

