

## Schlutzkrapfen (Für 4 Personen)

Teig

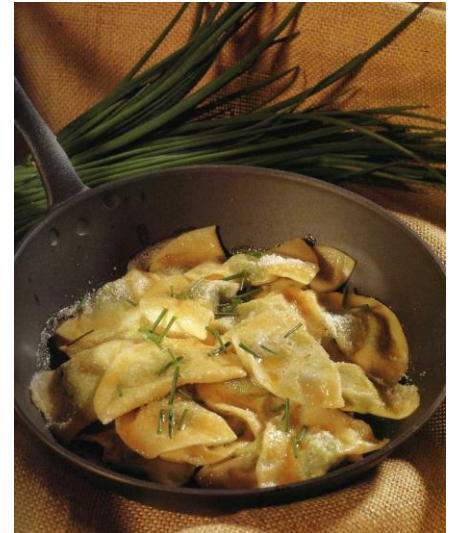
- 150 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 50- 60 ml Wasser
- 1 EL Öl
- Salz

Füllung

- 150 g Spinat gekocht ( etwa 300 g Frischspinat)
- 50 g Zwiebel fein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 100g Topfen oder Ricotta romana
- 1 EL Parmesan, gerieben
- 1 EL Schnittlauch fein geschnitten
- 1 Msp. Muskatnuss, gerieben
- Pfeffer aus der Mühle, Salz

Weiteres

- Parmesan, gerieben
- braune Butter
- Schnittlauch fein geschnitten
- zum servieren



### Teig

- Die beiden Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen.
- Das Ei mit lauwarmen Wasser und dem Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

### Füllung

- Den Spinat fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter dünsten, den Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen.
- Den Topfen, den Parmesan und den Schnittlauch dazugeben und mit der Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.
- Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben.
- Den Teig möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet.
- Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen.
- Die Füllung mittels einem kleinen Löffel oder Spritzsack in die Mitte geben.
- Den Rand anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfallen.
- Sofort mit den Fingern den Rand andrücken.
- Die Schlutzkrapfen in Salzasser kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

Garzeit: 3- 4 Minuten

### Tipps und Empfehlungen

- Man kann die Füllung auch mit gekochte Kartoffeln ergänzen.

