

Schlutzkrapfen

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Verwendung:

Füllung:

150 g Spinat
100 g abgetropfter Topfen
Salz, Pfeffer
Prise Muskatnuss
1 Ei Schnittlauch, fein geschnitten
3 Ei Hartkäse, gerieben
1 Kartoffel, gekocht
Weizendunst, Ei oder Wasser

Teig:

120 g Roggenmehl
120 g Hartweizenmehl
60 g Weizenmehl
1 Ei
Salz
1 Ei Öl
ca. 100 ml lauwarmes Wasser

Fein geschnittener Schnittlauch, geriebener Parmesan und gebräunte Butter zum Anrichten

Zubereitung Teig:

1. Mehle, Ei, Salz, Öl und lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Füllung:

1. Spinat putzen, waschen, kurz blanchieren, abschrecken, abgießen und gut ausdrücken.
Spinat fein hacken.
2. Spinat, Topfen, zerdrückte Kartoffel, Parmesan, Schnittlauch und Gewürze vermengen.

Fertigstellung:

1. Teig dünn ausrollen.
2. Füllung portionsweise auf den Teig dressieren.
3. Teigränder mit verquirltem Ei oder Wasser bestreichen.
4. Füllung mit Teig einschlagen und fest andrücken.
5. Ausschneiden oder ausstechen (z. B. Quadrate oder Halbmonde).
Auf einem mit Weizendunst gut bemehlten Tablett aufbewahren.
6. In kochendes Salzwasser einlegen.
Aufkochen und ca. 1-2 Minuten ziehen lassen.
7. Mit fein geschnittenem Schnittlauch und geriebenem Parmesan bestreuen.
Mit heißer, leicht gebräunter Butter übergießen.