

## Schlutzkrapfen

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

### Teig

120 g Roggenmehl Type 997  
120 g Hartweizenmehl  
60 g Weizenmehl Type 405  
1 Ei  
Salz  
1 El Öl  
ca. 100 g lauwarmes Wasser

### Füllung

150 g Blattspinat  
100 g abgetropfter Topfen  
Salz, Pfeffer  
Prise Muskatnuss  
1 El fein geschnittener Schnittlauch  
3 El geriebener Hartkäse  
1 gekochte mittelgroße Kartoffel  
Weizendunst, Ei oder 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. Teigländer 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 bis 2 Minuten ziehen lassen.
7. Mit fein geschnittenem Schnittlauch und geriebenem Parmesan bestreuen.  
Mit heißer, leicht gebräunter Butter übergießen.