

# Schlutzkrapfen



Heimat



Südtirol

## Zutaten

### Für den Teig:

125 g Roggenmehl

125 g Weizenmehl

2 Eier

30 g Butter

100 ml lauwarme Milch

### Für die Füllung:

300 g Blattspinat oder 200 g tiefgekühlt

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Olivenöl

50 g Parmesan (gerieben)

100 g Quark

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zum Anrichten:

50 g Parmesan (gehobelt)

50 g Butter (ausgelassen)

Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)

## Zubereitung

Für den Teig das Mehl auf ein Brett sieben, die Eier dazu geben, Butter in der lauwarmen Milch schmelzen lassen, Milch zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch hacken und mit Olivenöl in einem Topf andünsten. Den gewaschenen und gut abgetropften Spinat dazugeben, mit Salz

und Pfeffer würzen und einige Minuten dünsten. Abkühlen lassen, die Masse klein hacken oder pürieren. Den Quark dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Nudelteig auf bemehltem Brett dünn ausrollen und kreisförmige Teigblätter (7-8 cm Durchmesser) ausstechen, in die Mitte etwas von der Spinatfüllung geben, die Teigblätter zu Halbmonden falten und an den Enden zusammendrücken (mit Fingern oder Gabel).

Die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser 4-5 min kochen lassen, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Auf einen Teller geben, gehobelten Parmesan darüber, mit hellbrauner Butter begießen und Schnittlauchröllchen darüber geben.

Getränk für Erwachsene

1 Glas Wein aus Südtirol