

# Rezepte zum Sammeln

## Kochen auf Südtirolerisch

### Schlutzkrapfen



#### Für 4 Personen

##### Teig

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

##### Füllung

150 g Spinat, gekocht  
50 g Zwiebel, fein geschnitten  
1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 EL Butter  
100 g Topfen (Quark)  
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

#### Zubereitung des Teiges

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

#### Füllung

Den Spinat zuerst fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter



dünsten, den Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Topfen, Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

## **Fertigstellung**

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und ihn danach möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einer runden, glatten Ausstechform Blätter von etwa 7 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Füllung mit einem kleinen Löffel oder mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Mitte setzen. Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken. Die Schlutzkrapfen etwa 3 bis 4 Minuten in Salzwasser kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und anrichten. Abschließend mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

## **Tipps:**

- Die Zutaten für den Teig kann man auch in einer Schüssel vermischen und nachher auf der Arbeitsfläche (Tisch oder Nudelbrett) kneten.
- Die Schlutzkrapfenfüllung kann auch mit gekochten und passierten Kartoffeln ergänzt werden.

