

Schlutzkrapfen Rezept • Original aus Südtirol

Die Schlutzkrapfen gehören in jedes Südtiroler Kochbuch. Mit diesem Rezept können Sie ganz einfach ein Stück Südtirol bei Ihnen zu Hause nachkochen.



Basisinformation:

Zubereitungszeit : 01:00 Std.

Personen : 4

Die beiden Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen. Das Ei mit lauwarmem Wasser und dem 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. Den Spinat fein hacken, Zwiebel und Knoblauch in der Butter dünsten, Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Den Topfen, Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit 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 ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken. Die Schlutzkrapfen in Salzwasser kochen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

Garzeit: 3-4 Minuten.

Zutaten:

Teig:

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

Füllung:

- 150 g Spinat, gekocht (ca. 300 g Frischspinat)
- 50 g Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 100 g Topfen (Quark)
- 1 EL Parmesan, gerieben
- 1 EL Schnittlauch
- 1 Msp. Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle,
- Salz

Weiteres:

- Parmesan, gerieben
- braune Butter
- Schnittlauch, geschnitten, zum Servieren