

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesankäse

Für 4 Personen

Zutaten:

Teig:

150 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl
1 Ei
Salz
1 EL Öl
lauwarmes Wasser nach Bedarf

Fülle:

100 g gekochten Spinat
100 g Topfen
50 g fein geschnittenen Zwiebel
½ fein geschnittene Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer , etwas Muskatnuss gerieben
1EL Schnittlauch fein gehackt
2 EL Parmesankäse

Weiteres:

Geriebener Parmesankäse
Braune Butter
Fein geschnittenen Schnittlauch

Zubereitung:

Teig: die beiden Mehlsorten vermischen, salzen und kreisförmig auf die Arbeitsfläche geben. Das Ei mit dem lauwarmen Wasser und dem Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes geben und zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung: Den Spinat fein hacken und mit der Zwiebel dem Knoblauch und der Butter dünsten, anschließend auskühlen lassen. Den Topfen, den Parmesan und Schnittlauch dazugeben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben, (und möglichst schnell verarbeiten) mit einem runden Ausstecher Scheiben (ca. 7cm Durchmesser) ausstechen und die Spinatfüllung mittels Spritzsack oder kleinen Löffel in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser anfeuchten, die Scheiben halbmondförmig zusammenklappen und gut zusammendrücken, in Salzwasser kochen und mit brauner Butter, Parmesankäse und Schnittlauch servieren.

