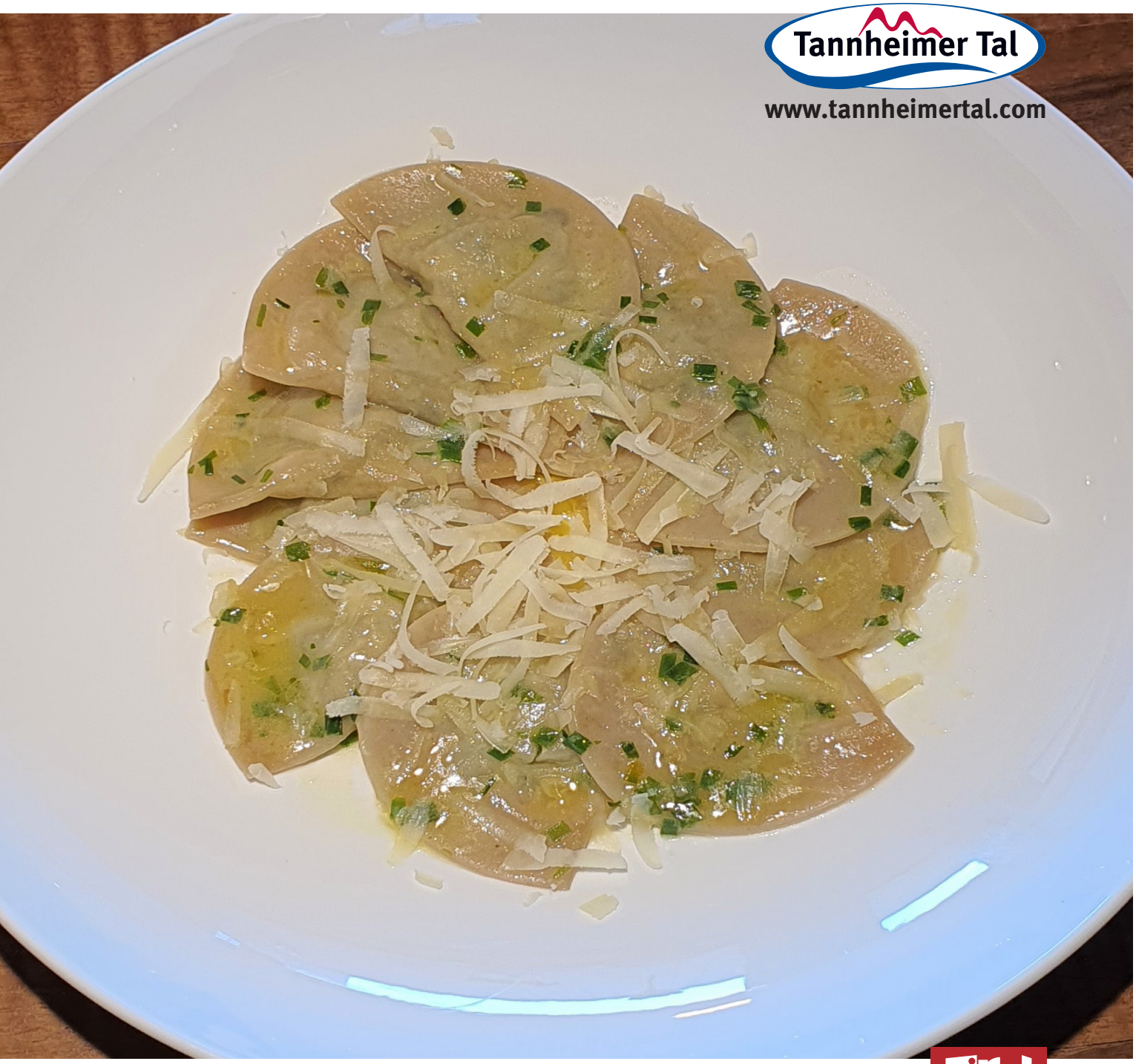

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung

Ein Klassiker aus dem Südtirol, der Heimat unseres Küchenchefs Philip Lochmann.

Zutaten Teig *(ergibt ca.780g Teig):*

250g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
4 Eier
½ Esslöffel Öl
Salz

Zutaten Füllung *(ergibt ca. 500 g Füllung):*

150 g Ricotta oder Topfen abgehangen
200 g Spinat frisch oder tiefgekühlt
1 Knoblauchzehe gehackt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen
1 Kartoffel
Parmesan gerieben nach belieben
½ Zwiebel
1 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten abwiegen und einen klassischen Nudelteig herstellen.

Den Spinat mit etwas Knoblauch und Zwiebelwürfel in einem Topf erhitzen und abschmecken.
Die Kartoffel kochen, schälen und pressen. Ricotta, Spinat, gepresste Kartoffel, etwas Parmesan und das Eigelb in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Fülle zu flüssig ist mit etwas Brotbrösel abbinden.

Den Teig dünn ausrollen mit der Maschine oder Nudelwalker. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen. Gleichmäßig große Häufchen der Füllung in gleichmäßigen Abständen auf eine Hälfte des ausgerollten Teigs geben. Die andere Teighälfte darüber klappen und gut mit dem Handrücken andrücken bis die restliche Luft rausgedrückt ist. Mit einem Runden Ausstecher Halbmonde ausstechen und diese nochmals einzeln gut verschließen. Anschließend in Salzwasser ca. 3 min. köcheln.

Etwas geschmolzene Butter zum Schwenken der Schlutzkrapfen in einem Topf vorbereiten.
Das Ganze mit Nussbutter, Schnittlauch und Parmesanhobel garnieren.

Guten Appetit!

BERGBLICK
HOTEL & SPA