



Südtiroler Schlutzkrapfen

Die Arbeit lohnt sich allemal, einfach himmlisch sind sie die Schlutzkrapfen ☺! Zutaten für 4 Portionen:

- 200g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 3-4 TL Olivenöl
- 1/2 TL Alpensteinsalz
- 250g Blattspinat TK (wenn man frischen hat, etwa die doppelte Menge)
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Butter
- 2 Zehen Knoblauch
- 180g Frischkäse
- 1,5 - 2 TL gemahlene "Almbrotzeit"
- 100g braune Butter
- 80g Parmesan

Dinkelmehl mit den Eiern, dem Olivenöl und dem Alpensteinsalz mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem elastischen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, in einer Pfanne 1-2 EL Butter geben und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den aufgetauten Blattspinat gut ausdrücken, fein hacken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Den Knoblauch durch eine Presse drücken und ebenfalls mit in die Pfanne geben, alles gut anschwitzen und mit dem Kräutersalz "Almbrotzeit" würzen und abkühlen lassen. Den Frischkäse in eine Schüssel geben, die Spinatmischung und 20g fein geriebenen Parmesan unterrühren, wenn nötig noch mit dem Kräutersalz "Almbrotzeit" abschmecken. Nun den Teig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz dünn ausrollen und Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf eine Hälfte des Kreises die Füllung geben und zu einem Halbmond zusammen klappen, mit einer Gabel den Rand fest drücken. Die Schlutzkrapfen werden in heißem Salzwasser, etwa 3-5 Minuten gekocht. Mit brauner Butter und Parmesan servieren. *Tipp: Die Schlutzkrapfen kann man gut vorbereiten bzw. auf Vorrat machen, man friert sie gleich nach der Herstellung ungekocht ein und gibt sie gefroren ins kochende Wasser. Die Schlutzkrapfen sind fertig wenn sie oben schwimmen.* Wir wünschen Euch einen guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen