

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle

Zutaten

Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß (oder Roggenmehl)

200 g Weizenmehl griffig

4 Eigelb

2 ganze Eier

3 EL Öl

Salz

Mehl (für die Arbeitsfläche)

Spinatfülle:

300 g Spinat

40 g Butter

1 Stk. Zwiebel (klein gewürfelt und angeschwitzt)

Salz, Pfeffer

50 g Bergkäse

Nach Belieben braune Butter zum Anrichten.

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern und Eigelb einen Nudelteig kneten. Den Teig 20 min rasten lassen. Inzwischen die Füllung vorbereiten: Den Spinat blanchieren, mit angeschwitzten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Bergkäse vermischen.

Den Nudelteig dünn auswalken und runde Formen ausstechen. Zur Hälfte mit Eigelb bestreichen, füllen und zusammenklappen, fest zusammendrücken und mit einer Gabel einen welligen Rand machen. Die Schlutzkrapfen in heißem Wasser ca. 10 Minuten sieden, abseihen, in heißer Butter schwenken und mit Käse und Schnittlauch bestreuen.