

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Spinat-Schlutzkrapfen

Für 4 Portionen

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, 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 min kochen, abseihen, in heißer Butter schwenken und mit Käse und Schnittlauch bestreuen.