

Flüsse der Genüsse

Tiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäse und brauner Butter

Für 4 Personen

Zutaten

Nudelteig: 250 g Mehl glatt (Type 700), 2 ganze Eier, etwas Salz, Pfeffer, ca. 1/8l lauwarmes Wasser

Füllung der Schlutzkrapfen: 250 g Blattspinat, 100g feingehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat gerieben, Natron

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig alles zusammen zu einem festen Teig verarbeiten und ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

Den Blattspinat fein schneiden, Zwiebel anrösten und den Spinat dazumischen, würzen, dann erkalten lassen.

Teig dünn ausrollen und ein runde Form (Durchmesser ca. 10 cm) ausstechen und ca. 30 g mit einem Esslöffel Spinatfülle auf den Teig legen. Zusammenklappen zu einer Halbmondform und mit einer Gabel die offene Seite zusammendrücken.

In Salzwasser ca. 5 Minuten leicht kochen.