

Schlutzkrapfen mit Spinat-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Schlutzkrapfen-Teig:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 TL Olivenöl	Salz	

Für die Spinatfüllung:

450 g frischer Spinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan	Butter	75 g Magerquark
Muskatnuss	1 TL Salz	1 TL Pfeffer

Für die Schlutzkrapfen:

Schlutzkrapfenteig	Spinatfüllung	1 Ei
--------------------	---------------	------

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	4 Zweige Salbei	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
--------------	-----------------	---------------------------------

Für den Schlutzkrapfen-Teig:

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und etwas Salz mit einer Küchenmaschine verkneten. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank bis zum Ausrollen ruhen lassen.

Für die Spinatfüllung:

Den Spinat waschen, trockenschleudern. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Spinat verlesen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Knoblauch abziehen, durch eine Presse drücken, kurz mitdünsten und abkühlen lassen. Parmesan reibe, mit Magerquark, Pfeffer und Salz unterrühren und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Schlutzkrapfen:

Das Ei trennen und das Eiweiß in einer kleinen Schüssel verquirlen. Den Schlutzkrapfen-Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf alle Teigkreise je 1 TL Spinatfüllung mittig verteilen. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, die Teigkreise in der Mitte zusammenfalten und die Ränder andrücken. Die fertigen Schlutzkrapfen in Salzwasser für ca. 5 Minuten als dente garen. Vorsichtig abgießen.

Für die Salbeibutter:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne bräunen und den Salbei hinzugeben. Die gekochten Schlutzkrapfen hinzugeben und in der Salbeibutter schwenken. Zum Servieren mit dem Schnittlauch bestreuen.

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Ela Feldenz am 30. Januar 2018