

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei, Größe M	75 g Roggenmehl	50 g Mehl, Type 550
1 TL Öl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

150 g frischer Spinat	1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Topfen	5 g Parmesan
1 TL Schnittlauch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

25 g Butter

Für die Garnitur:

10 g Parmesan Schnittlauch

Für den Teig:

Die Mehlsorten vermischen, in einer Schüssel zu einer Mulde formen und salzen. Ei mit 30 ml lauwarmem Wasser und Öl verquirlen, in die Mulde gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Die Konsistenz des Teiges ggf. mit etwas lauwarmem Wasser optimieren. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Spinat kurz in kochendem Wasser blanchieren, gut auspressen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter dünsten. Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Parmesan reiben, Schnittlauch fein schneiden. Topfen, 1 Teelöffel Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen.

Die Füllung mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Den Rand etwas mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfallen.

Sofort die Ränder mit dem Finger etwas andrücken.

Schlutzkrapfen in Salzwasser kochen, mit einem Schaumlöffel entnehmen und beiseitestellen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und so lange erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt.

Anschließend die Butter durch ein feines Passiertuch geben. Schlutzkrapfen kurz in der Nussbutter schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Schnittlauch schneiden.

Schlutzkrapfen auf Teller anrichten und mit Parmesan und Schnittlauch garniert servieren.

Daniel Kroneder am 15. Februar 2023