

Schlutzkrapfen mit Spinat-Füllung und Nussbutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

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

Für die Füllung:

150 g Baby-Spinat 1 kleine Zwiebel $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Halm Schnittlauch 50 g Quark 5 g Parmesan
1 TL Butter Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Mehl Salz

Für die Nussbutter:

25 g Butter 10 g Parmesan 3 Halme Schnittlauch

Für die Garnitur:

8 Cocktailtomaten 1 TL Apfelessig 1 TL Olivenöl

Für den Teig:

Die zwei 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. Den Teig in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Spinat kurz in kochendem Wasser blanchieren, mit den Händen auspressen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter dünsten. Spinat hinzugeben, unter Hitze vermengen und dann vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. 1 TL Parmesan reiben und 1 TL Schnittlauch fein schneiden. Quark, Parmesan und Schnittlauch zum Spinat geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig wieder aus dem Kühlschrank und der Folie herausnehmen und mit einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.

Mit einem kreisrunden Ausstecher (Durchmesser etwa 7-8 cm) mehrere Kreise ausstechen. Einen kleinen Löffel der Spinat-Füllung jeweils in die Mitte der Teig-Kreise geben. Den Rand mit Wasser bestreichen und den Teig halbmondförmig zusammenfallen. Die Ränder mit dem Finger oder einer Gabel etwas andrücken und darauf achten, dass sich keine Luft mehr in der Teigtasche befindet. Schlutzkrapfen in Salzwasser kurz kochen, abschöpfen und beiseitestellen.

Für die Nussbutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen und so lange erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Eventuell die Butter durch ein feines Passiertuch geben. Schlutzkrapfen kurz beidseitig in der Nussbutter schwenken. Parmesan reiben. Schnittlauch schneiden und beides über die Schlutzkrapfen streuen.

Für die Garnitur:

Cocktailtomaten halbieren und mit Apfelessig und Olivenöl beträufeln.

Lisa Comploi am 04. Oktober 2023