

Schlutzkrapfen mit Salbeibutter

(Für 4-6 Personen)

Für den Teig:

175g Roggenmehl	125g Weizenmehl
Salz	1 Ei
1 EL Öl	8-10 EL Wasser

Für die Füllung:

800g Blattspinat	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	150g Magerquark
3 EL frisch geriebener Parmesan	
Frisch geriebener Muskat	

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eiweiß 100g Butter
1 Bund frisch gehackter Salbei
70g frisch gehobelter Parmesan

Für den Teig beide Mehlsorten und eine Prise Salz vermengen. Ei und Öl dazugeben und alles verkneten. Nach und nach 8-10EL Wasser hinzufügen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht an den Händen klebt. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat verlesen, waschen, grobe Stiele entfernen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Eiskalt abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig schwitzen, dann abkühlen lassen. Anschließend zusammen mit dem Spinat zum Quark geben, den Parmesan hinzufügen und alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von etwa 7cm Durchmesser ausstechen. 1 TL der Spinatfüllung jeweils auf die Teigkreise setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen. Die Ränder festdrücken und die Schlutzkrapfen portionsweise in siedendem Salzwasser ca. 4 Minuten ziehen lassen. Wenn sie nach oben steigen, sind sie fertig gegart. Die Butter erhitzen und den Salbei darin knusprig anbraten. Die Schlutzkrapfen auf Tellern anrichten und mit der Salbeibutter übergießen. Mit gehobelem Parmesan bestreut servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

