

Vigilerhof empfiehlt

# Südtiroler Schlutzkrapfen

## Teig

- Die beiden Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen.
- Das Ei mit lauwarmem Wasser und dem Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

## Füllung

- Den Spinat fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter dünsten, den Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen.
- Den Topfen, den Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer würzen und gut verühren.
- Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben.
- Den Teig möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet.
- Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen.
- Die Füllung mit einem kleinen Löffel oder mittels Spritzsack in die Mitte geben.
- Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten.
- Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken.
- Die Schlutzkrapfen in Salzwasser kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.



## Für 4 Personen

### Teig

150 g Roggenmehl  
100 g Weizenmehl  
1 Ei  
50 – 60 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Öl  
Salz

### Füllung

150 g Spinat, gekocht  
(etwa 300 g Frischspinat)  
50 g Zwiebel, fein geschnitten  
½ Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 EL Butter  
100 g Topfen oder Ricotta romana  
1 EL Parmesan, gerieben  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
1 Msp. Muskatnuß, gerieben  
Pfeffer aus der Mühle, Salz

### Weiteres

Parmesan gerieben  
braune Butter  
Schnittlauch, fein geschnitten

**Garzeit** 3 – 4 min.

### Tipp und Empfehlung

- Die Zutaten für den Teig kann man auch in einer Schüssel vermischen und nachher auf der Arbeitsfläche (Tisch oder Nudelbrett) kneten.
- Man kann die Schlutzkrapfenfüllung auch mit gekochten und passierten Kartoffeln ergänzen.