# Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung

Bei diesem Rezept ist Schlemmen ausdrücklich erlaubt. Die Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung sind eine Delikatesse aus Südtirol.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 EL | Parmesan |
| 1 EL | Schnittlauch |
| 50 g | Butter |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 150 g | Roggenmehl |
| 100 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stk. | Ei |
| 60 ml | Wasser (lauwarmes) |
| 1 EL | Öl |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 150 g | Spinat (gekochten, doppelte Menge bei frischen Spinat verwenden) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 0.5 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Butter |
| 100 g | Topfen (oder Ricotta Romana) |
| 1 EL | Parmesan |
| 1 EL | Schnittlauch |
| 1 Messerspitze | Muskatnuss |

| | |
|---|---|
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung zuerst Roggen- und Weizenmehl in einer Schüssel mischen und salzen. In die Mitte eine Mulde drücken und Ei, Wasser und Öl hineingeben.

2. Langsam von innen nach außen mit dem Mehl vermengen und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch zudecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit den (frischen) Spinat waschen und putzen. Etwas Wasser in einem großen Topf erhitzen und den Spinat darin kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem großen Topf zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat dazugeben, verrühren und kurz mitdünsten. Vom Herd nehmen.

5. Parmesan für die Füllung reiben und mit Topfen (alternativ: Ricotta Romana) und mit dem Schnittlauch für die Füllung vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

6. Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und daraus Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7 cm ausstechen. Auf jeden Kreis etwas von der Spinatfüllung geben und den Rand der Kreise mit Wasser befeuchten.

7. Die Teigkreise in der Mitte zu einem Halbkreis zusammenfalten und die Ränder mit den Fingern oder einer Gabel fest andrücken. Butter zerlassen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und die Schlutzkrapfen darin kochen.

8. Wenn die Krapfen an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausheben und kurz abtropfen lassen. Restlichen Parmesan reiben und mit dem übrigen Schnittlauch über die Schlutzkrapfen streuen. Zerlassene Butter darüber träufeln und sofort servieren.

## Tipp

Alternativ können die Schlutzkrapfen anstatt mit Spinatfüllung auch mit einer Füllung aus gerösteten Steinpilzen oder Eierschwammerl zubereitet werden.