

## **Südtiroler Schlutzkrapfen**

2 Portionen

### **Zutaten:**

125 g Roggenmehl oder Buchweizenmehl  
125 g Weizenmehl  
1 Ei  
2 EL Olivenöl  
Salz, lauwarmes Wasser

Diese Zutaten gut vermengen und zu einem (Nudel-)Teig verkneten. Teig in Folie hüllen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

250 g Blattspinat  
50 g frisch geriebener Parmesan  
50 g Ricotta  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
Salz, (weißer) Pfeffer, evtl. Muskat

für die Soße: braune Butter und Parmesan, evtl. Kräuter

### **Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauch (nicht zu heiß) in Butter andünsten, den geputzten Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Kochsud abgießen und den Spinat in einem Sieb ausdrücken. Grob hacken, mit Parmesan und Ricotta mischen, würzen und abschmecken.

Teig dünn auswellen und mit einem Wasserglas (8-10 cm) Kreise ausstechen.

Auf jede Teigplatte 1 Eßlöffel Füllung geben, den Rand mit Wasser oder Eiweiß bestreichen, Nudelteig zusammenklappen und den Rand (mit einer Gabel) festdrücken.

Je nach Größe müssen die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser 5 bis 10 Minuten garen. Bei kleinen Krapfen reichen 3-4 Minuten, einfach ausprobieren. Aber unbedingt in kochendes Wasser geben.

Butter (in Pfanne) leicht bräunen, Schlutzer rein, frischer Parmesan drüber reiben/hobeln, evtl. ein paar Kräutlein dazu – fertig. Evtl in der Butter vorsichtig Knoblauch anbraten oder ital. Kräuter aus dem Garten.

Man kann die Fülle auch mit TK-Spinat machen. Ebenso mit Pilzen oder mit Fleischfülle, dann ist es zwar nicht mehr Original, sättigt aber besser.....