

Schlutzkrapfen mit Spinat & Quark



Zutaten (für 4 Personen)

Für den Teig:

2 Eier (M)
130 ml lauwarmes Wasser
2 EL Öl
300 g Roggenmehl (Typ 997)
200 g Weizenmehl (Typ 405)

Für die Füllung:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
50 g bayer. Butter
300 g Spinat blanchiert, gut ausgedrückt
und fein gehackt
250 g bayer. Magerquark
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, Muskat (frisch
gerieben)

Außerdem:

120 g bayer. Butter
2 EL Schnittlauchröllchen, 2 EL Röstzwiebeln
bayer. Hartkäse, fein gerieben



Zubereitungszeit
45 Min.



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Eier, Wasser, 1/2 TL Salz und Öl verquirlen, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in der Butter anschwitzen. In einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz dünn ausrollen, sodass längere Teigbahnen entstehen. Die Füllung mit einem Teelöffel und einem Abstand von 3-4 cm der Länge nach auf die untere Hälfte der Teigbahn platzieren. Die Ränder mit Wasser einpinseln und die obere Teighälfte darüber schlagen. Etwas andrücken und mit einem Messer in die gewünschte Form schneiden.
4. Die Schlutzkrapfen in siedendem Salzwasser 3-4 Min. ziehen lassen. Mit zerlassener Butter, Schnittlauchröllchen, Röstzwiebeln und etwas Hartkäse servieren.