

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

Zutaten für ca. 60 Stück Schlutzkrappen:

Zeitaufwand: ca. 2,5 - 3 h

Für den Teig:

200 g Roggenmehl

150 g Weizenmehl

2 Eier

80 ml lauwarmes Wasser

1,5 EL Öl

Salz

Für die Fülle:

125 g Blattspinat gekocht (= ca. 350 g frischer Spinat)

225 g passierten Spinat

2 EL Magertopfen

1 EL Parmesan

1 EL Butter

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

außerdem:

Butter

Parmesan

Schnittlauch

1. Für den Nudelteig alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch sehr klein hacken und in Butter anschwitzen. Den gekochten Blattspinat sehr fein hacken und mit dem Zwiebel, Knoblauch, passiertem Spinat, Magertopfen und Parmesan in eine Schüssel geben und durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Falls deine Fülle zu nass ist, einfach mit ein paar Brösel binden.
3. Den Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Blättern ausrollen. In die Mitte der Blätter jeweils mit einem Kaffeelöffel eine kleine Portion Spinat mit etwas Abstand setzen. Das obere Teigende nach unten über die Fülle zusammenschlagen. Das bereits gefüllte Teigblatt rechts und links an beiden Enden halten und vorsichtig und nur kurz von der Arbeitsplatte heben, damit es im Anschluss nicht an der Arbeitsplatte kleben bleibt. Die Ränder mit den Fingerkuppen festklopfen und auch zwischen den Spinatfüllungen vorsichtig etwas festdrücken. Mit einem Teigrad die Ränder abschneiden und die einzelnen Schlutzkrappen schneiden.

4. Wenn der gesamte Teig verarbeitet und alle Schlutzkrapfen gefüllt sind, die Schlutzkrapfen in Salzwasser für ca. 4-5 Minuten kochen. In der Zwischenzeit in einem Stilpfannerl die Butter schmelzen und langsam bräunen. Die Schlutzkrapfen mit einer Schaumkelle vorsichtig auf die Teller geben und mit geriebenem Parmesan, brauner Butter und Schnittlauch servieren. Dazu passt eine Schüssel Salat.

friedarosa's Tipp:

Falls dein Teig auf der Arbeitsfläche etwas kleben bleibt, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Während des Ausrollen den Teig immer gut mit der Frischhaltefolie abdecken, da er sehr schnell austrocknet.

Gutes Gelingen und viel Spaß in deiner Pasta-Werkstatt!

Deine friedarosa