



## Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g Weizenmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 1EL Öl, Salz
- Für die Füllung:
- 250 g Spinat
- 1 kleine Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe
- 100 g Topfen/Quark
- 50 g geriebener Parmesan
- 4 EL Semmelbrösel

## Hauptgang

# Schlutzkrapfen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Schlutzkrapfen. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie die Alpenküche!

## So wird's gemacht:

1. Mehl und Salz auf der Arbeitsfläche gut vermischen und eine Kuhle formen. Das Ei, Öl und Wasser verquirlen, in die Kuhle geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Kochateliers Salz Gewürzter Pfeffer „Manche mögen´s heiss“ Muskat
3. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig schwitzen. Spinat dazugeben und einfallen lassen.
4. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brösel, Parmesan und Topfen dazugeben. Alles gut vermischen und abkühlen lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zügig verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden, glatten Ausstecher den Teig vorbereiten. Mittig etwas Füllung darauf geben, den Rand mit verquirltem Eigelb anfeuchten und dann halbmondförmig zusammenfallen. Die Ränder gut festdrücken und in Salzwasser für 2 Minuten abkochen. 1 EL Mandelblättchen in der Pfanne anrösten, 1 EL Butter hinzugeben und bräunen lassen. Schlutzkrapfen und 4 fein geschnittene Blätter Salbei hineingeben und durchschwenken.