

# Schlutzkrapfen



**Hauptspeise 4 Personen in 45 Minuten gekocht einfach**

Rezept von Andrin C. Willi

Foto: Sandra Kennel

Für den Teig:

**150 g Roggenmehl**

**100 g Weizenmehl.**

**1 Ei,**

**120 ml lauwarmes Wasser**

**1 EL Öl**

vermischen mit

Kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen.

und

verquirlen. In die Mitte des Mehlkranzes giessen und von innen nach aussen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung:

**150 g Spinat, gekocht**

**(ca. 300 g Frischspinat)**

**50 g Zwiebeln**

**1/2 Knoblauchzehe**

**1 EL Butter**

**100 g Quark, 1 EL Parmesan,**

**1 EL gehackten Schnittlauch**

**1 Msp. Muskatnuss**

**Salz und Pfeffer**

fein hacken.

und

hacken und in

dünsten. Spinat hinzugeben und auskühlen lassen.

und

dazugeben. Mit

würzen und gut verrühren.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben, möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden Ausstecher Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.

Die Füllung mit einem Löffel in die Mitte geben.

Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfallen. Sofort mit den

Fingern die Ränder andrücken. 3–4 Min. leicht in Salzwasser köcheln lassen und anrichten.

**Etwas geriebenen Parmesan**

**brauner Butter**

**etwas Schnittlauch**

darüberstreuen und mit

und

servieren.

Gefällt mir  0

**Dazu passt: Blanc de St. Robert 2011, Graves, Bordeaux. 80 Prozent Sauvignon blanc, 20 Prozent Semillion. Finessenreich, mittelgewichtig, vollmundige Früchte, Barriquearomen. CHF 21.90 | [selection-schwander.ch](http://selection-schwander.ch)**