

**TANN  
HEIMER  
TAL\***

# Schlutzkrapfen

mit Spinatfüllung



© Hotel Bergblick

\*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

# Schlutzkrapfen

## mit Spinatfüllung

Ein Klassiker aus dem Südtirol, der Heimat unseres Küchenchefs Philip Lochmann.

### Zutaten Teig:

250g Weizenmehl  
250 g Roggenmehl  
4 Eier  
½ Esslöffel Öl  
Salz

### Zutaten Füllung:

150 g Ricotta oder Topfen abgehangen  
200 g Spinat frisch oder tiefgekühlt  
1 Knoblauchzehe gehackt  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen  
1 Kartoffel  
Parmesan gerieben nach belieben  
½ Zwiebel  
1 Eigelb

### Zubereitung:

Alle Zutaten abwiegen und einen klassischen Nudelteig herstellen.

Den Spinat mit etwas Knoblauch und Zwiebelwürfel in einem Topf erhitzen und abschmecken. Die Kartoffel kochen, schälen und pressen. Ricotta, Spinat, gepresste Kartoffel, etwas Parmesan und das Eigelb in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Fülle zu flüssig ist mit etwas Brotbrösel abbinden.

Den Teig dünn ausrollen mit der Maschine oder Nudelwalker. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen.

Gleichmäßig große Häufchen der Füllung in gleichmäßigen Abständen auf eine Hälfte des ausgerollten Teigs geben. Die andere Teighälfte darüber klappen und gut mit dem Handrücken andrücken bis die restliche Luft rausgedrückt ist. Mit einem Runden Ausstecher Halbmonde ausstechen und diese nochmals einzeln gut verschließen. Anschließend in Salzwasser ca. 3 min. köcheln.

Etwas geschmolzene Butter zum Schwenken der Schlutzkrapfen in einem Topf vorbereiten.  
Das Ganze mit Nussbutter, Schnittlauch und Parmesanhobel garnieren.

Guten Appetit!

Rezept

TANN  
HEIMER  
TAL\*

  
BERGBLICK  
HOTEL & SPA