Schlutzkrapfen mit Spinat-Käse-Füllung



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Dinkelmehl, Type 630	200 g
Eier	2 St.
Salz	
Olivenöl	3 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Blattspinat	400 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Gruyere am Stück	80 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Butter	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne

1. Für den Teig Mehl, Eier, 0,5 TL Salz und 1 EL Öl mit 2 EL warmem Wasser glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln ca. 1 Min. anbraten. Spinat zugeben und für ca. 1–2 Min. zusammenfallen lassen.

3. Spinat waschen, trockenschleudern mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und gut abtropfen lassen. Käse entrinden und fein reiben. 40 g Käse unter den Spinat ziehen.

4. In einem weiten Topf 3 L leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Teig auf etwas Mehl sehr dünn ausrollen und ca. 14 Kreise (ca. 9 cm Durchmesser) ausstechen. Masse mittig auf die Teigkreise verteilen. Teigränder mit kaltem Wasser bestreichen, über der Füllung zu Halbkreisen zusammenklappen und Ränder gut andrücken.

5. Schlutzkrapfen portionsweise ca. 5 Min. im siedenden Wasser garen. Inzwischen Butter in einer Pfanne zerlassen. Schlutzkrapfen abtropfen lassen und mit der Butter und übrigem Käse servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	485 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g