



Schlutzkrapfen mit Spinat-Käse-Füllung

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
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 gemahlen | |
| 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) ausschneiden. 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 |