

Tiroler Schlutzkrapfen á la Bluatschink

Zutaten für 4 Personen:

125 g Buchweizenmehl

125 g Weizenmehl

1 Ei

2 EL Olivenöl

etwas Salz

lauwarmes Wasser

250 g Blattspinat

50 g geriebener Parmesan

50 g Ricotta

1 fein gehackte Zwiebel

1 fein gehackte Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskat

Eine Handvoll Salbeiblättchen

Etwas Butter

- Das Buchweizenmehl, Weizenmehl, Ei, Olivenöl, Salz und etwas Wasser gut vermengen und zu einem Teig kneten.
- Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, den geputzten Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen.
- Kochsud abgießen und den Spinat in einem Sieb ausdrücken. Grob hacken, mit Parmesan und Ricotta mischen, mit Pfeffer und Salz würzen.
- Teig dünn auswellen und mit einem Wasserglas Kreise ausstechen.
- Auf jede Teigplatte 1 Eßlöffel Füllung geben, den Rand mit Wasser bestreichen, Nudelteig zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken.
- Je nach Größe müssen die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser 5 bis 10 Minuten garen.
- Servieren mit brauner Butter, gerösteten Salbeiblättern und Parmesan.

Bluatschink wünscht guten Appetit!

www.bluatschink.at