

PASTA

Herzhaft. Handgemacht. Heimatlich.



2 Stunden / Mittel / Aus Südtirol

Schlutzkrapfen (im Dialekt auch „Schluichkrapfen“) sind eine Südtiroler Spezialität, die seit Generationen in Berghöfen und Almhütten serviert wird. Diese halbmondförmigen Teigtaschen werden mit einer feinen Mischung aus Spinat und Topfen gefüllt, in Salzwasser gekocht und mit zerlassener Butter, Parmesan und frischen Kräutern serviert. Ein Gericht voller Bodenständigkeit, alpine Eleganz – und ganz viel Geschmack.

ZUTATEN:

Für den Teig:

150 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
100 g Roggenmehl
1 Ei
1 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl
ca. 100 ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz

Für die Füllung:

250 g Blattspinat (frisch oder TK, gut ausgedrückt)
150 g Topfen (Quark) oder Ricotta
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe (optional)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Um den Teig zubereiten die beiden Mehlsorten mit Salz vermengen. Ei, Öl und lauwarmes Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dabei die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Spinat hinzufügen und kurz mit dünsten (falls frisch). Alles vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Topfen/Ricotta vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gut vermischen. Jetzt die Teigtaschen formen. Den Teig dünn ausrollen (ca. 1-2 mm). Mit einem Glas oder Ausstecher Kreise ausstechen (ca. 8 cm Ø). Einen kleinen Klecks Füllung auf jede Teigscheibe geben. Halbmondförmig zusammenklappen, Ränder gut andrücken (evtl. mit Wasser bestreichen). In leicht gesalzenem, siedendem Wasser ca. 3-4 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Mit zerlassener Butter übergießen und optional mit frisch geriebenem Parmesan und Schnittlauch bestreuen.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Mehl 1kg Beutel Typ 405, Torchio Antico Olio extra vergine di Oliva 100% Italiano von Primoljo, Ricotta 45% - Goldsteig ohne Gentechnik von Goldsteig, Butter 82 % oGt

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

