

Wieslhofs Adventskalender 18. Dezember 2018

Unser Weihnachtsmenü:

Heute die warme Vorspeise: Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter

Zutaten

500 g Weizenmehl (ev. auch 250 gr. Roggen- und 250 gr. Weizenmehl)
100 g Spinat
100 g Weizenmehl
200 g Topfen
1 Ei
Salz, Pfeffer
Salz
Muskatnuss, Schnittlauch
3 EL Öl
2 EL Parmesankäse
lauwarmes Wasser nach Bedarf
1 gekochte Kartoffel

Zubereitung

Gekochten, gehackten Spinat mit Topfen, zerdrückter Kartoffel, Parmesankäse, Schnittlauch und Gewürzen gut vermengen. Mehl, Ei, Salz, Öl und lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten rasten lassen. Teig dünn austreiben, mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen, Spinatfülle darauf geben, die Scheiben zusammenklappen, gut zusammendrücken, in Salzwasser kochen, mit Butter und Parmesankäse servieren. Topfen- Kräuterfülle, Kartoffel- oder Sauerkrautfülle kann auch verwendet werden