

Schlutzkrapfen mit Salbeibutter

Nudeln
gefüllte Taschen

4 (?) Personen

Zutaten:

Für den Nudelteig:

125 g Buchweizenmehl

125 g Weizenmehl

1 Ei

2 EL Olivenöl

Salz, lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

250 g Blattspinat

50 g geriebener Parmesan

50 g Ricotta

1 feingehackte Zwiebel

1 feingehackte Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskat

eine handvoll Salbeiblättchengeriebener Parmesan, etwas Butter

Vorbereitung:

Teig herstellen und dünn auswellen und mit einem Wasserglas Kreise ausstechen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken

Spinat putzen und waschen (auftauen?)

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, den geputzten Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Kochsud abgießen und den Spinat in einem Sieb ausdrücken. Grob hacken, mit Parmesan und Ricotta mischen, mit Pfeffer und Salz würzen. 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. Serviert werden sie mit brauner Butter, gerösteten Salbeiblättern und Parmesan.