

Spinat-Feta-Schlutzkrapfen



Was in Südtirol der Schlutzkrapfen ist, heißt in Italien Ravioli und in Deutschland Maultasche. Egal wie sie genannt werden, sensationell lecker sind sie mit Spinat-Feta-Füllung

Zutaten:	Zubereitung:
Teig: 300 g Weizenmehl	auf ein Back-Brett sieben und in die Mitte eine Mulde drücken
3 Eier	in die Mulde geben
1 Prise Salz	an den Rand geben. Jetzt von der Mitte heraus, den Teig zusammenkneten. Kneten sie den Teig gut durch, bis er homogen und glänzend ist. Das kann gut 5 Minuten dauern. Ist der Teig zu fest, kann
evtl. wenig Wasser	zugegeben werden. Die Teigkugel in

Frischhaltefolie	wickeln und 30 Min ruhen lassen.
Füllung: 1 Zwiebel	fein hacken und in
1 Eßl Butter	in einer Pfanne glasig dünsten
300 g TK-Spinat (in kleinen Stücken) oder auch frischen Spinat	zugeben. Unter Rühren langsam einköcheln. Mit
1 gute Prise frisch geriebener Muskantnus	und
1 Prise schwarzer Pfeffer	würzen.
200 g Feta-Käse	fein zerbröseln und unterheben. Die Füllung sollte cremig aber nicht wässrig sein.
evtl. mit etwas Semmelbrösel	die Füllung binden. (Ohne Semmelbrösel schmeckt natürlich besser). Nun den Teig in 3 Portionen teilen und entweder mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz dünn auswellen. Die Füllung mit einem Esslöffel im Abstand von 6 cm verteilen. Die Teigplatte mit kaltem Wasser bepinseln, und über die Füllung stülpen. Von der andren Seite die Teigplatte ebenfalls etwas überlappend über die Füllung stülpen. Zwischen der Füllung in Krapfen schneiden. Die Enden mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Füllung während des Kochens nicht heraus quillt. Die fertigen Krapfen auf ein bemehltes Brett legen.

einen großen Topf voll Salzwasser	zum Kochen bringen und die Krapfen portionsweise so lange kochen, bis sie oben schwimmen. (Ca. 5-8 Minuten).
Butter	in einer Pfanne schmelzen und die Krapfen mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und in der Butter schwenken. Mit
geriebenen Parmesan	bestreut servieren.

Dazu passt ein frischer Gartensalat.

Tipp: Wer mag, kann auch leicht in Butter angebräunte Zwiebelringe darüber geben.