

## **Spinat-Schlutzkrapfen mit Bergkäse**

Zutaten für 4 Portionen

150 g Buchweizenmehl (Alternativ Roggenmehl)	75 g weich gegarte, fein zerdrückte Kartoffel
100 g Weizenmehl & Mehl zum Verarbeiten	Muskatnuss zum reiben
1 Ei Größe M	8 Stck. Kirschtomaten halbiert
2 EL Pflanzenöl	1 Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl	4 Frühlingszwiebeln
400 g junger Blattspinat (küchenfertig)	Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle
2 Gemüsezwiebeln	
100 g Butter	
75 g Bergkäse	
75 g Magerquark	

- 1 Mehlsorten mit ca. ½ TL Salz mischen. Ei, Öl und 50-60 ml lauwarmes Wasser verquirlen, dazu gießen und zu einem geschmeidigen Nudelteig verarbeiten. Den Teig in Folie schlagen und 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Frühlingslauch in feine, leicht schräge Röllchen schneiden. Den Schnittlauch ebenfalls in feine Röllchen schneiden.
- 3 Den Spinat fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln (beim Knoblauch den Keim entfernen). Beides mit Pflanzenöl in einer Pfanne goldgelb anschwitzen, Spinat zugeben und unter ständigem rühren zusammen fallen lassen. Den Spinat dann in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Die Hälfte vom Bergkäse fein reiben und mit Quark und Kartoffeln unter den Spinat mischen. Die Füllung kräftig mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat abschmecken.
- 4 Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen (gegebenenfalls Mehl zum Verarbeiten mit verwenden). Kreise mit 7-8 cm Durchmesser ausstechen, Füllung in die Mitte geben. Teigländer mit etwas Wasser anfeuchten, Teig über die Füllung klappen und Ränder sorgfältig andrücken.

- 5 Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Schlutzkrapfen darin Portionsweise 3-4 Minuten garen. Herausheben, abtropfen lassen. Schlutzkrapfen in der zerlassenen Butter schwenken, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten dazu geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Schlutzkrapfen mit dem restlich geriebenen Käse und Schnittlauchröllchen anrichten. Leicht pfeffern und servieren.

©by Alexander Schütz