

Schlutzkrapfen (Aus Österreich)

Für den Teig:

**50 g Weizenmehl,
150 g Hartweizengrieß,
1 TL Salz,
150 ml kaltes Wasser
1 EL Öl**

und
zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Füllung:

**300g Wüurzspinat
120g Quark
50g Käse
Muskat
Salz/Pfeffer**

fein hacken und mit
und
vermischen. Mit
und
würzen

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2mm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise von etwa 15cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte jeder Scheibe 1TL der Füllung geben und die Teigstücke zu halbmondförmigen Taschen schließen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum kochen bringen und die Schlutzkrapfen bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten darin garen.

**½ Bund Schnittlauch
2EL Butter**

etwas Käse

in feine Röllchen schneiden
zerlassen. Die fertigen Schlutzkrapfen
damit und mit
bestreuen

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 45min.

Kochzeit: Ca. 10min.