

Schlutzkrapfen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 98 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1-2 EL Olivenöl
- 225 g tiefgekühlter Blattspinat
- 100 g Ricotta (ersatzweise Frischkäse)
- 1-2 TL KNORR Kräuterlinge "Frühlingskräuter"
- 1/2 TL Jodsalz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 2-3 EL Margarine

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2002 kJ
Energie (Kilokalorien):	478 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
Kohlenhydrate:	51 g
davon Zucker:	2,9 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	16 g
Salz:	2,4 g

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, 1/4 TL Salz und Öl hineingeben. Zuerst mit den Knethaken eines Handrührgerätes, dann mit den Händen den Teig gut durchkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Spinat im Topf oder in der Mikrowelle auftauen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Spinat mit Ricotta vermischen, mit Kräuterlinge, Pfeffer, 1/4 TL Salz und Muskat kräftig würzen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mit einer Tasse oder einem Plätzchenausstecher Kreise von 7 - 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwas Spinatmasse geben, Teig über der Füllung zu einem Halbmond zusammenklappen und mit einer Gabel am

Rand festdrücken.

4. Schlutzkrapfen in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und kurz in zerlassener Margarine schwenken.

Tipps zu diesem Rezept

Südtiroler reichern den Nudelteig oft mit Roggen- oder Buchweizenmehl an, was dem Teig einen kernigen Geschmack gibt. Auch lecker: Die Schlutzkrapfen in heißer KNORR Rindsbouillon servieren. Mit geriebenen Bergkäse oder Parmesan bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 8 min Kühlzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen