

Schlutzkrapfen in Pinienkernbutter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Fleischlose, bayrische Klassiker, immer wieder lecker

Zutaten

- Für den Teig:
 - 140 g Roggenmehl997
 - 140 g Weizenmehl 405
 - 100 ml lauwarme Milch
 - 2 Eier
 - 30 g weiche Butter
- Für die Füllung:
 - 400 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
 - 1 El Butter
 - 80 g geriebener Parmesan
 - 150 g Ricotta
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Die Pinienkernbutter:
 - 20 g geröstete Pinienkerne
 - 100 g Butter
 - 50 g geriebener Parmesan zum Bestreuen
 - 1 Bündchen Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Schlutzkrapfen Teig:

Schritt2

Das Roggen - mit dem Weizenmehl und Salz mischen und mit der Milch, der Butter und den Eiern

(Mit den Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

In Klarsichtfolie ca. 60 min. in den Kühlschrank legen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 1 Tl Butter farblos an schwitzen, den gut abgelaufenen Spinat dazu geben, kurz zusammen fallen lassen.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss würzen. Kurz zusammen fallen und auf einem Küchensieb trocken ablaufen lassen.

Schritt7

Fein hacken und mit dem Ricotta und 80 g Parmesan vermischen.

Schritt8

Den Schlutzkrapfen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 - 2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (9 cm Durchmesser) kleine Plättchen ausstechen, auslegen. Mit einem Küchenpinsel zur Hälfte mit Wasser einstreichen. Jeweils 1 Tl der Füllung in die Mitte setzen, überschlagen und zusammen drücken.

Schritt9

In reichlich kochendem Salzwasser 3 - 4 min. garen (bis sie oben schwimmen) und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Pinienkerne in der Butter bräunen, dann die Krapfen durchschwenken und in vor gewärmten, tiefen Tellern anrichten.

Schritt12

Sofort mit Parmesan und Schnittlauch bestreut servieren

Schritt13

.

Rezeptart: Bayerisch, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, Hauptgericht, preiswert, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlutzkrapfen-in-pinienkernbutter/>