

Rezept

Schlutzkrapfen mit Pak Choi

Ein Rezept von Schlutzkrapfen mit Pak Choi, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (Type 405)

1 Ei (M)

100 g Roggenmehl (Type 997)

Für Füllung und Nussbutter:

200 g Pak Choi

1-2 Knoblauchzehen

125 g Butter

200 g Ricotta

schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel

1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)

2 EL helle Sojasauce

25 g gemahlene Mandeln

Außerdem:

Salz

Ausstecher oder Glas (ca. 9 cm Ø)

½ Bund Minze

Weizenmehl

50 g ganze Mandeln

ca. 50 g Bergkäse (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen, Ei, gut ½ TL Salz und 110 ml Wasser dazugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen gründlich zu einem elastischen Nudelteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Pak Choi putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter von den Stielen schneiden. Die Stiele in 0,5 cm breite, die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf in 1 EL Butter 1-2 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Die Pak-Choi-Stiele dazugeben und 1 Min. mitdünsten, dann die Blätter und die Sojasauce zufügen und alles 2 Min. andünsten, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Die Füllung in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen, dann den Ricotta und die gemahlene Mandeln unterrühren und alles mit Salz und reichlich Pfeffer würzen.
3. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine (alternativ auf etwas Mehl mit dem Nudelholz) ca. 1 mm dünn ausrollen. Mit einem großen Ausstecher oder Glas Kreise (ca. 9 cm Ø) ausstechen und die Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte der Teigkreise setzen und die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen, dabei die Ränder fest zusammendrücken (eventuelle Teigreste zu Nudeln schneiden und trocknen lassen). In einem weiten Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Nudeltaschen hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 8 Min. ziehen lassen.

4. Währenddessen die ganzen Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und herausnehmen. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen streifen und grob hacken. Die übrige Butter in die Pfanne geben und erhitzen, bis sie kräftig aufschäumt, leicht bräunt und nussig schmeckt.
-
5. Die Schlutzkrapfen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf (am besten vorgewärmte) Teller verteilen. Die Nussbutter darübergießen, alles mit Mandeln und Minze bestreuen und den Bergkäse darüberhobeln. Gleich servieren!