

Rezept

Schlutzkrapfn mit Bergkas

Ein Rezept von Schlutzkrapfn mit Bergkas, am 19.04.2025

Zutaten

Für den Teig

300 g Weizenmehl (Type 550)

2 EL Olivenöl

3 Eier

Für die Füllung

400 g Blattspinat

250 g mehligkochende Kartoffeln

130 g Frischkäse

frisch geriebene Muskatnuss

Salz

70 g Bergkäse

Pfeffer (frisch gemahlen)

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

1 Bund Schnittlauch

1 EL Butter

1 Ei

40 g Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Eier, 2 EL Wasser und das Olivenöl in eine Schüssel geben und mit der Hand glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Std. kühlen.
- 2.** Inzwischen für die Füllung den Spinat verlesen, von groben Stielen befreien, in kaltem Wasser gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen, den Spinat darin 1 Min. blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Spinat abgießen, abtropfen lassen, auf einer Lage Küchenpapier abtrocknen und fein hacken.
- 3.** Kartoffeln waschen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen, Kartoffeln darin zugedeckt in ca. 15 Min. garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Bergkäse reiben. Spinat, Kartoffeln, Frischkäse und Bergkäse in eine Schüssel geben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 4.** Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und in 10 × 10 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat ca. 2 EL Füllung geben. Das Ei in einer Tasse verquirlen. Die Teigländer mit Ei bestreichen und die Quadrate zu Dreiecken falten. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel festdrücken.

5. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeltaschen darin offen in ca. 7 Min. bissfest kochen. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Bergkäse reiben. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Nudeltaschen darin so lange schwenken, bis die Butter leicht bräunt, dann auf vier Teller verteilen, mit Schnittlauch und Käse bestreuen und nach Belieben zusammen mit einem knackigen Blattsalat servieren.