Zwischengericht

Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen

Zutaten:

120 g Weizenmehl
60 g Roggenmehl
4 St. Eigelb
800 g Babyspinat frisch
120 g Quark (20% i.Tr.)
2 Scheiben Weißbrot
2 St. Bananenschalotten
Muskatnuss
120 g Butter
80 g Walnusskerne
40 g Parmesan

Zubereitung:

Aus Mehl, einem Eigelb, Wasser und Salz Nudelteig herstellen. 30 Minuten ruhen lassen.Für die Füllung Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Spinat dazugeben bis er zusammen fällt. Wasser rauspressen und mit dem Topfen in eine Schüssel geben. Weißbrot dazu reiben. Mit Eigelb und Parmesan wird die Masse abgerundet. Danach wird noch mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Den Nudelteig mit der Masse füllen. Nach dem Abkochen der gefüllten Nudeln, abtropfen lassen und in Butter mit gehackten Nüssen schwenken. Alles auf dem restlichen Spinat anrichten.