

ALPIN MEDITERRANE SCHLUTZKRAPFEN

Ein Rezept der Wurzer Alm

Zutaten

Zutaten Teig:
400 g Weizenmehl
200 g Roggenmehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
1/4 l Wasser, lauwarm
Salz

Zutaten Füllung:
80 g Zwiebel, geschnitten
1 Karotte, 1 Zucchini, 1 Aubergine, kleingeschnitten
50 g schwarze Oliven
50 g Speck geröstet
Pecorino-Käse
250 g Ricotta
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Origano

100 g Parmesankäse
200 g Butter, Salbei

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig rasch zu einer eher festen Mase kneten und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Die Karotte, Zucchini, Aubergine und Zwiebel mit den Oliven und dem Speck in einen Topf geben und weich dünsten. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, mit der Ricotta und dem Pecorino-Käse vermischen und den Gewürzen fein abschmecken.

Den Schlutzkrapfenteig mit der Nudelmaschine nach und nach mitteldünn zu Blättern ausrollen und runde Kreise ausstechen. In die Mitte etwas Füllung geben, den Rand mit Wasser bestreichen, überstülpen und den Rand des Halbmondes mit den Fingern zusammendrücken damit die Fülle drinbleibt.

Die Teigtaschen nun in Salzwasser kurz kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und auf 6 Tellern mit Parmesankäse anrichten. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Salbei dazugeben, aufschäumen lassen und über die Schlutzkrapfen gießen.

Guten Appetit wünscht Ulli Kofler - Wurzer Alm

Ein Rezept von: Ulli Kofler - Wurzer Alm