

# Schlutzkrapfen

## Hinweise:

- Nach belieben fertigen Pastateig oder selbstgemachten hierzu gerne Herzhaft/Italienisch/Pastateig.pdf

## Zutaten:

- Pastateig
- Eiweiß
- Für Spinat-Füllung:
  - Rahmspinat
  - Salz, Pfeffer
  - Knoblauch
  - Zwiebeln
- Für Pilz-Füllung
  - Pilze
  - Salz, Pfeffer, Paprika
  - Ein wenig Schlagsahne
- Parmesan
- Butter
- Pinienkerne
- Rosmarinzweige

## Zubereitung

- Rolle den Pastateig aus
- Teile ihn in ca. 3-4cm große Quadrate
- Gebe von der gewählten Füllung einen kleinen Löffel in die Zentren der Quadrate
- Bestreiche die Kanten mit Eiweiß
- Falte Dreiecke
- Drücke die Verschlusskanten mit dem Gabelrücken zu
- Gebe nun in 7-10er Gruppen die Schlutzkrapfen in siedendes Salzwasser und lasse sie für ca. 5min kochen hier gerne probieren ob man sie länger oder kürzer drin haben will.
- Vor Servierung:
  - Röste Pinienkerne mit der Butter in einer Pfanne

- Gebe den Rosmarinzweig und die Schlutzkrapfen hinzu, streue den Parmesan drüber und schwenke die Schlutzkrapfen kurz aus (nicht braun werden lassen)
- Serviere