

Zu Tisch | Schlutzkrapfen

Südtiroler Tortellini

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Weizenmehl
- 20 g Roggenmehl
- 100 ml Wasser
- 1 Ei
- 450 g Spinat
- 20 g Butter
- 40 g Mehl
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Öl

Zubereitung:

Für die Füllung Spinat blanchieren, abtropfen lassen und kleinhacken.

Eine Mehlschwitze ansetzen, Spinat hinzugeben, mit Salz und Muskatnuß würzen, aufkochen und abkühlen lassen.

Aus Weizenmehl, Roggenmehl, Ei, Öl, Wasser und Salz einen Teig kneten. Diesen dünn ausrollen und 5 cm breite Kreise ausstechen. Je einen Teelöffel von der Füllung auf einen Kreis geben, Rand befeuchten und Kreise zu Halbmonden falten. Fest verschließen.

Teigtaschen etwa 5 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen und servieren.

Quelle: Zu Tisch vom 23.03.2014

Episode: Grödnertal

Region: Das Grödnertal liegt in den Dolomiten in Norditalien