



Oostenrijk

Schlutzkrapfen

Tirolse ravioli

250 gr. roggemeel
250 gr. tarwebloem
1 ei
zout
500 gr. spinazie
250 gr. plattekaas
1 snuf majoraan
1 kleine ui
2 tenen knoflook
fijngehakte bieslook
Parmezaanse kaas
3 el. boter

Meng het rogge- en het tarwemeel met een snuf zout en het ei plus zoveel water om er een soepel deeg van te maken. Kneed het goed door en laat het even rusten. Voor de vulling laat je de spinazie slinken. Laat het goed uitlekken en hak het fijn. Meng het met de plattekaas, majoraan, een snuf zout en de zeer fijn gehakte ui en knoflooktenen.

Rol het deeg dun uit op een met wat bloem bestoven werkblad. Steek er met een vormpje of een omgekeerd glas rondjes uit. Leg op ieder rondje een klein lepeltje van de vulling, klap ze dicht en druk de randen goed dicht, evt. met behulp van een vork.

Breng een grote pan water aan de kook met daarin wat zout en een eetlepel olie. Laat de schlutzkrapfen er vijf minuutjes in koken. Ondertussen laat je de boter smelten in een steelpannetje of in de magnetron. Giet de Schlutzkrapfen af, leg ze op voorverwarmde borden, overgiet ze met de hete boter en bestrooi ze met Parmezaanse kaas en bieslook.