



Benötigte Zutaten

Für den Teig

250 ml **Premium Alpenmilch**

500 g Mehl

50 g **Premium Teebutter (flüssig)**

etwas Salz

1 Ei (Größe L)

Für die Füllung

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

etwas Olivenöl

175 g Blattspinat

80 g Kartoffeln gekocht

1 Eigelb

100 g **Premium Almfrisch Natur oder Topfen**

100 g **Premium Original Almkönig (gerieben)**

Pfeffer

etwas Muskatnuss

Kräuter getrocknet

Tennengauer Spinatkrapfen

Traditionsgebäck in moderner Manier: die Tennengauer Krapfen sind ein typisches Gericht für Salzburg und werden an den höchsten Feiertagen serviert. Als pikante Variante mit Spinat dürfen sie aber gerne das ganze Jahr lang auf den Tisch kommen.

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten gut vermischen, danach verkneten und die Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig ausrollen, bis kleine Blasen entstehen. Den Teig dann mindestens zwei Stunden kalt rasten lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz anrösten.
3. Den Spinat hinzugeben und zusammenfallen und auskühlen lassen.
4. Die gekochten Kartoffeln quetschen und zum Spinat geben.
5. Mit Eigelb, Almfrisch, Almkönig, Pfeffer und Muskatnuss zu einer klebrigen Masse vermengen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Rund ausstechen, etwas Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und die Teigenden gut verschließen.
7. Die Spinatkrapfen in reichlich Öl goldbraun ausbacken.
8. Dazu passt ein Salat. Für das Dressing die Zwiebel schälen, hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Tip: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.



Zum Servieren

Vogel Salat

Rucola

Radieschen

Für das Dressing

1 rote Zwiebel

8 EL Olivenöl

8 EL Apfelessig

Kräuter getrocknet

1 Schuss Gemüsesuppe



Ein Rezept von cookingcatrin.at