# Schlutzkrapfen mit Pilzfülle

www.fitdurchsleben.com

Hier mit einem Ratatouille

Zutaten für 5 Personen:

| | | |
|---|---|---|
| 170 | g | Weizenmehl, griffig |
| 1 | St. | Ei, M |
| 1 | St. | Eidotter, M |
| 1 | EL | Olivenöl |

Pilzfülle:

| | | |
|---|---|---|
| 20 | ml | Olivenöl |
| 30 | g | Zwiebel, in feinen Würfeln |
| 1 | St. | Knoblauchzehe, gehackt |
| 50 | g | Eierschwammerln, fein gehackt |
| 50 | g | Champignons, fein gehackt |
| | | Salz, Pfeffer aus der Mühe |
| 1 | EL | Semmelbrösel |
| 1 | EL | Schnittlauch, fein gehackt |

Weitere Zutaten:

| | | |
|---|---|---|
| 1 | St. | Ei, M zum Bestreichen |
| | | eventuell Parmesan |
| | | zerlassener Butter |

Herstellung:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teller große Mulde machen, darin die restlichen Zutaten hineingeben einen geschmeidigen Nudelteig abarbeiten bzw. den Nudelteig in einer Küchenmaschine herstellen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl ansautieren, Pilze hinzugeben und mitrösten.
3. Vom Herd nehmen eventuelle Flüssigkeit weggeben, würzen, Brösel zur Bindung und Schnittlauch als Farbgeber beigeben, gut umrühren.
4. Nudelteig mittels Nudelmaschine dünn ausrollen mit 8 cm Ausstecher ausstechen – mit Fülle befüllen - die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen - einschlagen – mit Gabel leicht andrücken und in Salzwasser ca. 4 Minuten garen.
5. Gut abgetropfte Schlutzkrapfen auf warme Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit zerlassener Butter vollenden.

Andreas Virgolini

Dipl. Diätkoch, Küchenmeister