

Chrut - Chräpfli(Spinatravioli)

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Weißmehl
5	Essl.	Wasser
1/2	Essl.	Salz
2		Eier
1/2	Essl.	Öl
300	Gramm	Spinat
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Butter
	Etwas	Fleischbrühe
1		Zwiebel
		Schnittlauch
		Petersilie
		Salz
		Muskat

Anleitung:

Mit den ersten fuenf Zutaten einen glatten und elastischen Teig herstellen. Unter erwaermttem Schuesselchen ca. 20 Minuten ruhen lassen. Dann auf dem bemehlten Tisch moeglichst viereckig auswallen, bis er chraepfliduenn ist (ca. 1mm). Einige Minuten antrocknen lassen.

Dann den Spinat mit Zwiebel und Gruenem fein hacken, in Butter daempfen und mit dem Mehl bestaeuben. Ein wenig Fleischbruehe beigeben, so dass die Fuellung dick wird. Kraeftig wuerzen. Den Teig mit dem Teigraedchen in ca. 5 x 7 cm grosse Rechtecke schneiden. Mit kleinen Haeufchen der Fuellung belegen. Die eine Randhaelfte mit Wasser benetzen. Jedes Rechteck zur Haelfte ueberschlagen. Langenweise im siedenden Salzwasser waehrend ca. 7 Minuten leise kochen lassen. Abgetropft auf warmer Platte mit Butter und Reibkaese servieren.