



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



## Schlutzkrapfen

mit Hofhartkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

160 g Weizenmehl  
3 Eier (M)  
Salz  
60 g Hofquark  
150 g Hofhartkäse  
Muskatnuss  
Pfeffer  
100 g Hofbutter  
1 Handvoll Salbeiblättchen

**Und so wird's gemacht:**

150 g Mehl mit 2 Eiern und ¼ TL Salz verkneten, abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, ca. 8 cm große Kreise ausschneiden. Drittes Ei trennen. Quark mit 50 g geriebenem Hartkäse und 1 Eigelb vermischen, mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. Käse-Füllung auf der Hälfte der Teigkreise verteilen, Ränder mit Eiweiß bestreichen. Restliche Teigkreise darauf legen, Ränder mit den Zinken einer Gabel gut andrücken. Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten bei garziehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblättchen 3-4 Minuten mitbraten. Abgetropfte Schlutzkrapfen darin wenden, mit Salbeibutter und dem grob gehobelten Hartkäse bestreut anrichten.

*Und als Vorspeise gibt es **Rote-Bete-Suppe mit Hofsauerrahm und Hofsaahne:** Für 2 Personen 250 g vorgegarte Rote Bete, 50 g Sellerie (geschält), 50 g Lauch (geputzt und gewaschen) und 1 kleine rote Zwiebel (geschält) fein würfeln, mit 2 EL Hofbutter andünsten. 600 ml Gemüsebrühe zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und je 2 EL Orangensaft, Zitronensaft und Balsamicoessig würzen und 15-20 Minuten köcheln lassen. Suppe mit 3 EL Sauerrahm, 3 EL Sahne und 2 EL kalter Hofbutter fein pürieren und mit 2-3 Prisen gemahlenem Kreuzkümmel abschmecken.*

