Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bärlauch- Ricottafüllung

Menge		Zutaten	Zubereitung
150 g	300 g	Roggenmehl	Mehl mit Salz mischen, Wasser, Ei und öl zugeben und zu einem festen Teig zusammenkneten. Kann anfangs eher eine bröslige Konsistenz aufweisen, wird aber mit der Zeit glatt. In einen Gefrierbeutel geben und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
100 g	200 g	Weizenmehl	
½ TL	1 TL	Salz	
75ml	150ml	Wasser	
1 EL	2 EL	Olivenöl	
1	2	Ei	
Füllung:			
1 kleine	1-2	Zwiebel	Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, in der Butter andünsten. Kräuter waschen fein schneiden und zugeben, kurz mitdünsten, würzen und abkühlen lassen. Ricotta, Parmesan und frische Kräuter zugeben, gut verrühren. Nudelteig dünn auf Mehl ausrollen, Kreise ausstechen und etwas Füllung in die Mitte setzten. Aus Stärke und wenig Wasser einen „Kleber“ herstellen, Ränder bestreichen, Schlutzkrapfen zu Halbkreisen zusammenlegen, Rand festdrücken und durch das Drücken mit einer Gabel nochmals fester verbinden. Nebeneinander auf ein mit Mehl bestreuten Teller legen.
1	2	Knoblauchzehe	
10 g	20 g	Butter	
50 g	100 g	Bärlauch, Spinat, Giersch, blanchierte Brennnesselspitzen	
etwas		Salz, Pfeffer, Muskat	
falls vorhanden etwas Bärlauch Pesto			
125 g	250 g	Ricotta	
25 g	50 g	Parmesan, gerieben	
2 EL	2 EL	frische Kräuter (Bärlauch/ Schnittlauch/ Petersilie)	
50 g	100 g	Butter	Butter in einem kleinen Topf vorsichtig bräunen, Salz zugeben.
etwas		Salz	
reichlich		Salzwasser	Wasser zum Kochen bringen, Schlutzkrapfen einlegen und ca. 3 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen und einmal sprudelnd aufkochen!
etwas		Parmesan, gerieben	Sofort mit der braunen Butter, Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer servieren!