



WURSTKRAPFERL

Zutaten für 4 Portionen:

200ml Milch, 1,8% Fett
180g Dinkelvollkornmehl
Salz
½ TL Kurkuma
1 Msp. Muskatnuss
2 Eier

200g Putenextrawurst, fein gehackt
100g Blattspinat frisch, fein gehackt

Butter zum Herausbacken

Zubereitung:

- Aus Milch, Dinkelvollkornmehl, Gewürzen und Eiern einen Backteig zubereiten und 30 Minuten rasten lassen. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl dazugeben.
- Putenextrawurst und Blattspinat untermischen.
- In einer beschichtete Pfanne mit wenig Butter aus der Masse kleine Krapferl beidseitig backen und warm stellen.

Tipp!

Zu den Wurstkrapferln passt sehr gut ein Tzatziki als Dipsauce und ein Frühlingsalat mit leichter Essig-Olivenöl-Marinade.