



## Spinatkrapfen mit Käse (Fontal)

Die goldbraun gebackenen Krapfen kommen immer gut an und sind dabei recht einfach in der Zubereitung. Die Füllung mit Spinat, Fontal, Zwiebel und Knoblauch ist simpel und lecker. Sie können auch gut vorbereitet und 1-2 Tag im Kühlschrank gelagert werden. Vor dem Anrichten müssen sie dann nur noch mit Eigelb bestrichen und gebacken werden.

Fontal ist ein leicht schmelzender Vollmilchkäse, der vorwiegend in Norditalien produziert wird. Er schmeckt leicht milchig mit feiner Würze und ist nicht sehr salzig. Er ist das einfachere Pendant zum Fontal aus dem Aostatal, der aus Rohmilch produziert wird. In diesem Rezept könnte er auch durch den ebenfalls leicht schmelzenden, aber etwas rezenten, Fribourger Vacherin ersetzt werden.

### Zutaten (1 Portion)

150g	Blattspinat, gefroren
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
80g	Fontal
1Stk	Blätterteig ca. 32 x 14cm
1	Ei
	Bratbutter

### Zubereitung

Spinat auftauen und leicht ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch hacken. Zwiebel in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten, Knoblauch zugeben und eine weitere Minute dünsten. Spinat zugeben, mit Kräutersalz würzen und bei kleiner Hitze ca. 10-15 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Auskühlen lassen.

Eigelb und Eiweiss trennen (Ein Ei reicht gut für 3-4 Krapfen).

Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche auslegen und auf die gewünschte Grösse zuschneiden. Eine Hälfte des Teiges mit ca. 2/3 des Spinates belegen, dabei 1 - 1 1/2cm breite Ränder freilassen. Fontal in ca. 1 cm Dicke Spalten schneiden und auf den Spinat legen. Den Rest des Spinates darauf verteilen. Teigränder mit Eiweiss bestreichen und den Teig über die Füllung klappen. Ränder leicht festdrücken und mit einem gewellten Teigrad zuschneiden.

Ofen auf 200° vorheizen.

Kurz vor dem Backen Krapfen mit Eigelb einpinseln und mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 20- 25 Minuten backen.





