



Gebratene Schlutzkrapfen


Zubereitung:

Die Schlutzkrapfen in leicht kochendem Salzwasser ca. 6 Min. köcheln lassen, sofort aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

In einer Pfanne den Butter erhitzen und die Schlutzkrapfen darin anbraten nach belieben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den Parmesankäse darüberstreuen und auf einen flachen Teller anrichten.

 20 Min.

 3 Pers.

Zutaten:

1 Packung Schlutzkrapfen von Strauss 500g
50 g Butter
Salz und Pfeffer
75 g geriebenen Parmesankäse