



## Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesankäse

### Zubereitung:

Die Schlutzkrapfen in leicht kochendem Salzwasser ca. 6min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne goldbraun schmelzen.

Die gekochten Schlutzkrapfen aus dem Wasser nehmen auf einen flachen Teller anrichten mit dem Parmesankäse bestreuen. Die geschmolzene Butter darübergießen und zum Schluss mit etwas Schnittlauch verfeinern.

🕒 10 Min.

👤 3 Pers.

### Zutaten:

1 Packung Schlutzkrapfen von Strauss 500g  
75g Butter  
75 g geriebenen Parmesankäse  
etwas fein geschnittenen Schnittlauch