



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