

Maultaschen mit Vegetarischer Füllung

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Vegetarisch

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN NUDELTEIG

750	Gramm	Mehl
6		Eier
6	Essl.	Wasser
1	Prise	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

2		Brötchen
	Etwas	Milch
750	Gramm	Blattspinat
1	Bund	Blattpetersilie
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Bärlauch
300	Gramm	Ziegenfrischkäse
4		Eier
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Olivenöl

Anleitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und anschließend in Klarsichtfolie verpackt eine Stunde ruhen lassen. Dann sehr dünn auswellen (evt. mit einer Nudelmaschine).

Für die Füllung die Brötchen grob würfeln, in Milch einweichen und anschließend gut ausdrücken. Den Spinat putzen, waschen, tropfnass in einen Topf geben und zusammenfallen lassen. Dann herausnehmen, sehr gut ausdrücken und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Die ausgedrückten Brötchen dazugeben und mit anbraten. Die Kräuter fein schneiden und ebenfalls ganz kurz mitdünsten. Alles mit dem Spinat vermengen. Den Ziegenkäse grob zerbröseln und untermischen, zuletzt die Eier zugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken und auf den dünn ausgewellten Nudelteig streichen.

Den Teig aufrollen (den Teigrand evt. mit Eigelb einstreichen, damit die Rolle gut zusammen hält) und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Die Maultaschen ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschließend kurz in der Pfanne anbraten und beispielsweise mit Tomatensauce und/oder Salat servieren.

<http://www.swr-online.de/kaffee-oder-tee/vvv/kochschule/>

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann