

Geschmolzene - Pilzmohnmaultaschen

Kategorien: Teigwaren, Gefüllt, Maultaschen, Pilze, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eigelb
2	Essl.	Oel
		Lauwarmes Wasser
		Salz
		Muskat

FUELLUNG

75	Gramm	Mohn
		Milch
75	Gramm	Zwiebeln
75	Gramm	Pilze; Champignons, Egerlinge, Austernpilze
1	Teel.	Butterschmalz
		Petersilie
		Salz
		Pfeffer
1		Eiweiss; zum Bestreichen
1	Teel.	Butter; zum Abschmelzen

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, Wasser, Oel, Salz und Muskat einen festen Nudelteig herstellen. Den Teig gut durchkneten, in Folie wickeln und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Fuellung zubereiten. Mohn in wenig Milch zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und mindestens eine halbe Stunde ausquellen lassen.

Pilze und Zwiebeln kleinschneiden und in Butterschmalz duesten. Mohn zumischen, mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und auskuehlen lassen.

Den Teig duenn ausrollen, Scheiben ausstechen und mit Eiweiss bestreichen. Die Fuellung darauf verteilen, einschlagen und die Enden mit der Gabel fest andruecken. In kochendem Salzwasser ca. zweielf Minuten garen.

Butter erhitzen, Maultaschen darin von beiden Seiten angehen lassen. Mit einer Sauce nach Belieben anrichten.