

Käse - Maultaschen mit Mangold

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

3		Zwiebeln
1	Teel.	Öl Jodsalz
200	Gramm	Mehl Type 1050
300	Gramm	Schichtkäse
1	kg	Mangold
80	Gramm	Sahne
1		Eiweiss
4		Eier
1	Bund	Kerbel
200	Gramm	Möhren
0,13	Ltr.	Gemüsebrühe
1	Teel.	Honig Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

Eine Super-Kombination: Würzige Maultaschen auf mildem Mangold.

1. Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Vertiefung drücken. 2 Eier, Öl und Salz hineingeben, verquirlen. Mehl unterkneten. Teig in Folie wickeln, 2 Stunden ruhen lassen.

2. Möhren in Würfel schneiden. Schichtkäse, restliche Eier, Kerbelblätter dazugeben, verrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ca. 15 Kreise (11 cm Durchmesser) ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte geben. Ränder mit verquiritem Eiweiss bestreichen. Eine Teighälfte überklappen, Ränder zusammendrücken. In siedendem Wasser ca. 10-15 Minuten garen. Teigreste zu weiteren Maultaschen verarbeiten.

4. Zwiebeln würfeln, Mangold in Streifen schneiden. In Gemüsebrühe ca. 10 Minuten dünsten. Sahne dazugeben, 5 Minuten offen kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maultaschen auf Mangoldsoße anrichten.