

Kräutermaultaschen in Knoblauch - Schaum - Sauce

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

2		Eier
200	Gramm	Weizenmehl Type 1050
1	Teel.	Jodsalz
1	Essl.	Sonnenblumenoel
75	Gramm	Rauke
100	Gramm	Kraeuterfrischkaese
50	Gramm	Kraeuterquark
2	Ltr.	Gemuesebruehe
1	Bund	Schnittknoblauch
100	Gramm	Schlagsahne
1/8	Ltr.	Gemuesebruehe
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.
50	Gramm	Butter

Anleitung:

Eier, Mehl, Salz, Oel und zwei El. Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Fuer die Fuellung Rauke grob hacken. Kaese und Quark glattruehren. Die Haelfte der Rauke unterheben. Teig portionsweise duenn ausrollen. In 10x10cm grosse Rechtecke schneiden. Je einen Tl. Fuellung daraufgeben. Kanten anfeuchten. Teig zu Dreiecken zusammenklappen. Die Raender mit einer Gabel zusammendruucken. Maultaschen in siedende Gemuesebruehe geben. Wenn sie oben schwimmen, noch weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Fuer die Sauce Schnittknoblauch kleinschneiden. Mit restlicher Rauke, Sahne und Gemuesebruehe aufkochen. Fein puerieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maultaschen abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Maultaschen darin schwenken. Mit der Sauce anrichten.

Info: Zubereitungszeit: ca. 90 Min. Pro Portion: 540kcal