

## Leberwurst - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Mehl
3		Eier
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Rapsöl
1		Brötchen vom Vortag
3		Zwiebeln (gewürfelt)
4	Essl.	Petersilie fein geschnitten
4	Essl.	Majoran fein geschnitten
200	Gramm	Blattspinat (TK-Ware)
150	Gramm	Pfälzer Leberwurst
		Salz, Pfeffer
1		Ei zum Bestreichen
1		Ei für die Füllung

### Anleitung:

Aus dem Mehl mit den 3 Eiern, Öl und Salz einen elastischen Nudelteig kneten. Mit Klarsichtfolie abgedeckt ruhen lassen. Für die Füllung das Brötchen in Würfel schneiden in kaltem Wasser einweichen. Den Spinat grob hacken. Das Brötchen gut ausdrücken und mit Spinat, Leberwurst, Zwiebel, Petersilie und Ei gründlichen vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Fläche in Bahnen ausrollen, mit Ei bestreichen und die Füllung längs aufstreichen, so daß zwei Drittel der Bahn längs bedeckt sind. Wie eine Schnecke einschlagen und festdrücken. Mit einem Kochlöffelstiel in Portionsstücke unterteilen und mit dem Teigrad auseinanderschneiden. Etwa 2 l Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen hineingeben. 6-8 Minuten ziehen lassen.