

# Maultaschen 1

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen  
Zutaten für: 1 Rezept

Fertiger Nudelteig

## FÜLLUNG

---

1	Essl.	Butter,
1		Zwiebel, fein hacken,
2	Essl.	Petersilie, fein hacken,
50	Gramm	Rauchspeck, fein würfeln,
100	Gramm	Bratwurstbrät,
1		Altbackenes Brötchen, fein Würfeln,
3		Eier,
		Salz,
		Pfeffer,
		Muskatnuss,
200	Gramm	Spinat

## Anleitung:

Die Butter schmelzen, die Zwiebel darin glasig daempfen. Abkuehlen. Mit Petersilie, Rauchspeck und Bratwurstbraet vermengen. Die Brotwuerfel in etwas Wasser einweichen, ausdruecken, begeben. Den Spinat ins kochende Wasser geben, 2 Minuten ziehen lassen, abseihen, abkuehlen, begeben. Die ganze Fuellung durch den Fleischwolf drehen oder in einer Kuechenmaschine hacken. Die zerklopfen Eier darunter mengen, wuerzen. Den Nudelteig ganz duenn zu Platten von ca. 30 x 50 cm auswallen.

Fuellungshaeufchen (1 EL) im Abstand von ca. 10 cm auf den Teig geben. Die Zwischenraeume des Teiges mit etwas Eiweiss bepinseln. Eine zweite Teigplatte darauf legen. Gut andruecken, mit einem Teigraedchen ausschneiden. In kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.