

## Maultaschen - Gefüllte

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

1/2	Teel.	Salz
3		Möhren, kleine
50	Gramm	Haselnüsse, gehackte
150	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
1/2	Bund	Thymian
1	Bund	Zitronenmelisse
1	Bund	Petersilie, glatte
20	Gramm	Butterschmalz
4		Eier
1		Eigelb
3		Fenchelknollen
500	Gramm	Mehl
50	ml	Wasser
200	Gramm	Möhren
1		Zwiebel
80	Gramm	Butterschmalz

### Anleitung:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung die Möhren und Zwiebeln schälen, waschen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und hacken. Das Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten dünsten. In eine Schüssel geben. Frischkäse, Eigelb, Haselnüsse, Salz, Pfeffer und Kräuter unterrühren und abkühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und 16 Kreise von 12 cm Ø ausstechen. Die abgekühlte Füllung in die Mitte der Kreise geben. Den Teig halbkreisförmig übereinander klappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken. Fenchel und Möhren putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden. 40 g Butterschmalz erhitzen. Das Gemüse darin unter Wenden goldbraun braten. Die Haselnüsse zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maultaschen in siedendem Wasser so lange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und im restlichen Butterschmalz anbraten.

Mit den Fenchel- und Möhrenscheiben auf Tellern anrichten.