

Maultaschen "Italienisch"

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

4		Zwiebeln
2	Bund	Basilikum
1	Bund	Petersilie
1	Ltr.	Instant-fleischbrühe
		Je 50g parmesan und parmaschinken
30	Gramm	Butter
40	Gramm	Mehl
200	Gramm	Saure sahn
50	ml	Weißwein
500	Gramm	Mehl
4		Eier
		Salz, pfeffer, muskat
300	Gramm	Putenhackfleisch
1		Rote paprika

Anleitung:

mehl, eier und etwas salz zu einem nudelteig verkneten. teig halbieren und eizeln zu je einer platte ausrollen. quadrate von ca. 6cm kantenlänge markieren. zwiebeln, paprika, petersilie und 1 bund basilikum fein hacken. mit dem putenhack verkneten und mit salz, pfeffer und muskat würzen. die masse in die mitte der quadrate verteilen. die zweite teigplatte darüber legen und in den zwischenräumen fest andrücken. die maultaschen ausschneiden oder mit einem teigrädchen ausrädeln. die fleischbrühe zum kochen bringen, die maultaschen einlegen und darin garen. sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen. mit einer schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. 200ml der fleischbrühe abmessen. die butter erhitzen und den kleingewürfelten schinken darin andünsten. mehl einrühren, kurz anschwitzen und mit der abgemessenen fleischbrühe und dem wein ablöschen. aufkochen lassen, dann sahn und parmesan einrühren. mit salz und pfeffer abschmecken. das restliche basilikum hacken und unter die soße rühren. die maultaschen in die soße geben, kurz darin erhitzen und servieren.