

## Maultaschen - Schwäbische oder Wildmaultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

2	Ltr.	Fleischbrühe
1		Ei(er)
1	Pack.	Maultaschen - Teig (Fertigprodukt)
50	Gramm	Blattspinat
1	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Schnittlauch
1		Zwiebel(n), fein geschnitten
200	Gramm	Hackfleisch, gemischtes
30	Gramm	Paniermehl
		Muskat
		Salz und Pfeffer
1		Ei(er), verquirlt

### Anleitung:

Maultaschenteig auf Zimmertemperatur bringen. Spinat waschen, verlesen, abtropfen lassen und hacken (oder TK-Spinat auftauen lassen). Kräuter waschen, trocken schütteln. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter bis auf etwas Petersilie und Schnittlauch mit Spinat, 1 Ei, Hackfleisch und Paniermehl verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Maultaschenteig an den Rändern mit verquirltem Ei bestreichen, dünn mit der Füllung bestreichen und flach aufrollen. Die Stellen, welche getrennt werden sollen mit einem Kochlöffel zusammendrücken, mit dem Messer schneiden und Ränder fest zusammendrücken. Maultaschen in der heißen Brühe 10 - 12 Minuten gar ziehen lassen. Maultaschen in der Brühe servieren. Mit restlicher Petersilie und Schnittlauch bestreuen. Variante: an Stelle des gemischten Hackfleisch Wild-Hackfleisch verwenden. Zum Servieren aus der Brühe nehmen und mit einer Zwiebel, Speck, Pilz-Sauce servieren

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe