

Maultaschen - Vegetarische

Kategorien: Maultaschen, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|---|
| 1 | | Zwiebel(n) |
| 200 | Gramm | Lauch |
| 200 | Gramm | Sellerie |
| 200 | Gramm | Karotte(n) |
| 200 | ml | Gemüsebrühe |
| | | Salz und Pfeffer |
| 150 | Gramm | Brötchen, Knödelbrot vom Vortag Gewürfelt+getrocknet |
| 100 | Gramm | Quark (Magerquark) |
| 50 | Gramm | Crème fraîche |
| 1 | | Ei(er) |
| | | EL Schnittlauch, Petersilie |
| | | Muskat, Estragon, Kerbel |
| | | Semmelbrösel |
| 400 | Gramm | Teig (Nudelteig) |

Anleitung:

Pfundskur Klassisches Rezept: 8 Fettaugen

Pfundskur Rezept: 3 Fettaugen

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das geputzte und genau abgewogene Gemüse in feine Streifen schneiden bzw. fein raspeln. Die Gemüsebrühe in einen Topf geben. Gemüse und Zwiebelwürfel zufügen und im geschlossenen Topf 4 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf ein Sieb schütten und die Gemüsebrühe zur späteren Verwendung auffangen. Das Gemüse gut abtropfen und erkalten lassen. Es ist ganz wichtig, dass das Gemüse für die Füllung nicht zu feucht ist. Das kalte Gemüse in eine Schüssel geben. Knödelbrot, Magerquark, Creme fraiche, Ei, Muskat, Pfeffer, Salz zufügen und alles mit einem Holzlöffel zu einer festen Masse verarbeiten. Nochmals abschmecken und die Füllung evtl. mit etwas Semmelbrösel binden. Vom Nudelteig immer eine 20 cm breite Bahn abschneiden. Mit einem Esslöffel die Füllung auf die untere Teighälfte im Abstand von etwa 10 cm geben. Die Ränder mit Wasser oder Eiweiß bepinseln, die andere Teighälfte über die Füllung klappen und die offenen Teigblätter fest zusammendrücken. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen die gefüllten Teigstreifen in Portionen schneiden oder ausrädeln. Im kochenden Salzwasser etwa 5 min. leicht köcheln lassen. Maultaschen herausheben und am besten in einer heißen Gemüsebrühe servieren. Super schmecken sie auch mit Kartoffelsalat-schwäbisch natürlich!!

Zubereitungszeit: 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel