

Maultaschen mit Dreierlei Käse

Kategorien: Maultaschen, Küche, Käse

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	Mehl
6		Ei(er), davon 3 für die Maultaschen, 3 Für die Soße
1	Essl.	Salz
3	Essl.	Öl
100	Gramm	Schafskäse, Gouda, Gorgonzola
1		Tomate(n) Basilikum, Pfeffer, Salz
100	Gramm	Käse, zum Überbacken
200	ml	Sahne, Frischkäse, Schmelzkäse Saucenbinder

NUDELTEIG HERSTELLEN

		Ich berechne pro Pers.
200	Gramm	Mehl
2		Eier und
1		Eigelb
1	Essl.	Salz
2-3	Essl.	Öl
		Teig soll leicht Feuchtem Lederfenstertuch ähneln, ca. 30 Minuten Ruhen Lassen

Anleitung:

Teig dünn ausrollen, in Stücke schneiden (ca. 15 x 8 cm). Immer abwechselnd die Stücke im vorderen Bereich mit Schafskäse, Gouda oder Gorgonzola belegen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zusammen klappen. Mit einer Gabel die Ränder noch ein wenig zusammendrücken, um das schöne Muster an den Seiten zu erreichen. In gesalzenem kochendem Wasser ca. 5 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Pfeffer und frischem Basilikum anbraten. Die 3-Varianten-Maultaschen in eine Auflaufform geben. Ein Gemisch aus Schmelzkäse, Frischkäse und Sahne in einem Topf leicht erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Basilikum abschmecken. Abkühlen lassen, 3 Eier und den Soßenbinder hinzugeben über die Maultaschen geben, Tomaten in dünn geschnittenen Scheiben drauf legen und mit Gouda überbacken. Tipp: Die Maultaschen ohne Käsesoße nur mit einer Tomatenscheibe auf einem Blech mit Käse überbacken. Passt zu Antipastagerichten.

Für Liebhaber von Mozzarella: eine Scheibe auf die Tomatenscheiben mit viel Basilikum.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe