

## Maultaschen mit Gemüsefüllung

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portion(en)

300	Gramm	Spätzle-Mehl
3	Stücke	Eier
2	Stücke	Eigelb
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Wasser
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
1	Stück	Lauchzwiebel
20	Gramm	Butter
1	Bund	Petersilie, glatt
1	Bund	Zitronenmelisse
50	Gramm	Haselnüsse
20	Gramm	Semmelbrösel
200	Gramm	Mascarpone
75	Gramm	Schinken, gekocht
1	Prise	Salz
2	Teel.	Pfeffer, grün

### Anleitung:

Zubereitung von Maultaschen mit Gemüsefüllung

1. Aus Spätzle-Mehl, Eier und Öl wie auf der Packung beschrieben einen Nudelteig zubereiten und ruhen lassen.
2. Gemüse fein würfeln, 4 Minuten unter Rühren in Butter dünsten und abkühlen lassen. Kräuter und Nüsse fein zerkleinern, mit Semmelbröseln und Mascarpone, gewürfeltem Schinken und der Hälfte der Eigelbe unter das Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und halbieren. Auf einer Teighälfte die Füllung in Häufchen verteilen. Die Ränder mit dem restlichen Eigelb bestreichen und die zweite Teighälfte darüberlegen. Ränder andrücken und Maultaschen abtrennen. In kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten ziehen lassen. Dazu passen braune Butter und Spinat.

einfache Zubereitung

Zubereitungszeit: 70 Minute(n)

Pro Portion etwa 601 kcal 46 g F 61 g KH 26 g E