

## Maultaschen mit Grüner Füllung

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

1/2	Teel.	Salz
75	Gramm	Bratwurstrohmasse
2-3	Essl.	Wasser
150	Gramm	TK-Spinat
1		Brötchen
75	Gramm	Hackfleisch gemischt
50	Gramm	Paniermehl
1		Eiweiss
2		Eier
1		Eigelb
0,13	Ltr.	Milch
250	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Zwiebel
30	Gramm	Butter
1-2	Ltr.	Brühe

### Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig bereiten und etwa 60 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Milch ankochen Brötchen darin einweichen. Zwiebel in Würfel schneiden und mit aufgetautem Spinat, Brötchen, Hackfleisch und den restlichen Zutaten zu einem Fleischteig verarbeiten. Nudelteig dünn zu zwei gleich grossen Platten ausrollen. Auf eine Platte in gleichmässigen Abständen Häufchen der Fleisch-Spinat-Füllung setzen. Ränder und Zwischenräume ringsum mit Eiweiss bestreichen. Zweite Nudelplatte darüberlegen, andrücken und mit dem Teigrädchen so ausrädeln, dass sich die Füllung in der Mitte der Maultasche befindet. Brühe ankochen, Maultaschen einlegen und 12 bis 15 Minuten garziehen lassen, bis sie hochsteigen. Butter erhitzen, Paniermehl darin rösten und über die abgetropften Maultaschen geben.

Beilage: Blattsalat mit Radieschen oder Kartoffelsalat.