

Maultaschen mit Pastinaken

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portion(en)

300	Gramm	Mehl
4	mittl.	Eier
1	Essl.	Rapsöl
1	Prise	Salz
1	Prise	Muskatnuss
1	mittl.	Zwiebeln, rot
300	Gramm	Pastinaken
100	Gramm	Petersilienwurzeln
200	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Kreuzkümmel

Anleitung:

Zubereitung von Maultaschen mit Pastinaken Aus Mehl, Eiern, Rapsöl, etwas Salz und Muskat einen Teig herstellen und diesen 15 Minuten ruhen lassen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Pastinaken, Petersilienwurzeln und Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Alles vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in acht gleich große Stücke teilen. Vier Teigstücke mit Füllung belegen, mit dem übrigen Teig abdecken, am Rand mit einer Gabel andrücken. Die Maultaschen ins kochende Wasser geben. Nach dem Aufsteigen noch weitere 2 Minuten ziehen lassen. Anmerkung und Kochtipps für Maultaschen mit Pastinaken Dazu passen eine Sahne- oder Gemüsesauce und als Getränk Weißwein oder Rose.

einfache Zubereitung

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)