

## Maultaschen mit Pilzfüllung in Basilikumbutter

Kategorien: Vorspeisen, Maultaschen, Gefüllt

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Mehl
2		Eier
2	Essl.	Oel
1	Essl.	Wasser
1	Teel.	Salz
250	Gramm	Egerlinge; oder Champignons
1	Essl.	Butterschmalz
1/2	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer
125	Gramm	Butter
1	Bund	Basilikum

### Anleitung:

Aus Mehl, Eier, Oel, Wasser und Salz einen Teig kneten. In Klarsichtfolie gewickelt im Kuehlschrank 1/2 Stunde ruhen lassen. Pilze mit Kuechenpapier sauber reiben, Stielenden abschneiden. Die Pilze sehr klein wuerfeln, in heissem Butterschmalz braten. Fein gehackte Petersilie unterheben. Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Den Teig halbieren, eine Haelfte auf bemehlter Arbeitsflaeche zu einer Platte von 40x25cm ausrollen. In 10x5cm grosse Stuecke schneiden. Je ein Tl. Fuellung in die Mitte der Teigflecken setzen. Teig auf die Haelfte zusammenklappen. Raender mit einem Teigrad nachfahren oder mit Gabelzinken fest zusammendruecken. Mit restlichem Teig und Fuellung ebenso verfahren. Maultaschen in mehreren Portionen in siedendem Salzwasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Abschrecken und gut abtropfen. Butter in zwei grossen Pfannen zerlassen. Maultaschen darin erhitzen. Kurz vor dem Servieren grob gehackte Basilikumblaetter unterheben.