

## Maultaschen mit Spinat

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

|     |           |                      |
|-----|-----------|----------------------|
| 1   | Teel.     | Zucker               |
| 1   |           | Brötchen             |
| 125 | Gramm     | Hackfleisch gemischt |
| 150 | Gramm     | Mondamin             |
| 100 | Gramm     | Fett                 |
| 40  | Gramm     | Speck durchwachsener |
| 50  | Gramm     | Hefe                 |
| 350 | Gramm     | Mehl                 |
| 1   |           | Ei                   |
| 500 | Gramm     | Spinat               |
| 1   |           | Zwiebel              |
| 1   | gestr. TL | Salz                 |

### Anleitung:

Aus den ersten Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig arbeiten. Für die Füllung Spinat waschen, kurz aufkochen, abtropfen lassen und grob hacken. Hackfleisch, Ei, eingeweichte, ausgedrückte Brötchen, gewürfelte, ausgebratene Speck, feinwürfelig geschnittene Zwiebel mit Spinat vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Muskatnuss pikant abschmecken. Hefeteig dünn ausrollen, Teigstücke ausstechen, mit Füllung belegen, zusammenklappen und gut festdrücken. Die aufgegangenen gefüllten Taschen in Salzwasser kochen oder schwimmend in Fett abbacken. Recht heiss mit grünem Salat oder in Fett gerösteten Semmelbröseln servieren. Das schmeckt gut.