

Maultaschen mit Steinpilzfüllung

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

		Nudelteig
250	Gramm	Mehl
2		Eier
1		Eigelb
2	Essl.	Öl
1/2	Teel.	Salz
20	Gramm	Gehackte gemischte Kräuter (Salbei, Thymian, Petersilie Frühlingszwiebelgrün)
		Wasser nach Bedarf Für die Füllung
100	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
600	Gramm	Steinpilze
40	Gramm	Butter
3	Essl.	Gehackte Petersilie
		Salz Frisch gemahlener weißer Pfeffer Für die Schnittlauchsauce:
20	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Butter
80	ml	Weißwein
250	ml	Sahne
1	Essl.	Schnittlauchröllchen
		Salz Frisch gemahlener weißer Pfeffer Außerdem
1		Eiweiß zum Bestreichen
1	Essl.	Schnittlauchröllchen zum Bestreuen
		Alufolie

Anleitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier, das Eigelb, das Öl, Salz und die gehackten gemischten Kräuter hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei - wenn nötig - noch etwas Wasser dazugeben. Den Teig, in Folie eingewickelt, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Die Steinpilze vorsichtig putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Steinpilze 3 - 4 Minuten mitschwitzen. Salzen, pfeffern und Petersilie einstreuen. Vollständig auskühlen lassen. Für die Sauce die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf etwa 1 EL einkochen. Die Sahne zugießen und auf die Hälfte reduzieren. Salzen, pfeffern und die Schnittlauchröllchen einstreuen. Den Nudelteig auf einer Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen und aus dem Teig Rechtecke von 6 x 11 cm ausradeln. Auf jedes Teigstück 1 knappen EL Füllung geben und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die Teigstücke der Länge nach übereinander klappen und die Ränder gut andrücken.

Die Teigtaschen in sprudelnd kochendes Salzwasser einlegen und etwa 8 Minuten kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Schnittlauchsauce anrichten. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und

Maultaschen mit Steinpilzfüllung

(Fortsetzung)

servieren.