

Maultaschen mit Tofufüllung

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

1/3	Teel.	Salz
50	Gramm	Buchweizenmehl
100	Gramm	Tofu
1/2	Stange	Porree
5	Essl.	Maiskeimöl
1	Essl.	(oder 2) Wasser bei Bedarf
1	Teel.	Kurkummapulver
1/2	Essl.	(gehäuft) Zitronenmelisse
25	Gramm	Haselnusskerne, gehackt
25	Gramm	Korinthen
125	Gramm	Zuckererbsen
1	Essl.	Butter
1	Ltr.	Gemüsebrühe
2	Essl.	Zitronensaft
50	Gramm	Creme fraiche
1		Knoblauchzehe
2		Eier
200	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	(oder 3) Nussöl

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem festen Teig verkneten, in Folie eingewickelt über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Korinthen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Sojasauce, Zitronenmelisse und Pfeffer vermengen. Tofu würfeln und untermischen. Zuckererbsen putzen, waschen, in etwa 1 cm lange Stückchen schneiden. Porree putzen, gründlich waschen, in dünne Ringe schneiden. Butter zerlassen, Porree, Zuckererbsen darin 10 Minuten dünsten, mit Creme fraiche, den gehackten Haselnusskernen vermengen. Die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken, untermischen, mit Sojasauce abschmecken. Den Teig messerrückendick ausrollen, mit einem Teigrädchen Rechtecke von etwa 5x12 cm ausradeln, auf eine Teighälfte jeweils 1 El. Füllung geben, die freien Teighälften über die Füllung klappen, Ränder zusammendrücken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Maultaschen hineingeben, sobald sie an die Oberfläche steigen, noch 10 Minuten leicht kochen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen, im Nussöl schwenken, mit geriebenem Käse servieren.