

# Maultaschen mit Vegetarischer Füllung

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Vegetarisch, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

## *FUER DEN NUDELTEIG*

---

750	Gramm	Mehl
6		Eier
6	Essl.	Wasser
1	Prise	Salz

## *FUER DIE FUELLUNG*

---

2		Broetchen
	Etwas	Milch
750	Gramm	Blattspinat
1	Bund	Blattpetersilie
1	Bund	Fruehlingszwiebeln
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Baerlauch;
		Ersatzweise Knoblauch
		Entspr. weniger
300	Gramm	Ziegenfrischkaese
4		Eier
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Olivenoel

### Anleitung:

Fuer den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und anschliessend in Klarsichtfolie verpackt eine Stunde ruhen lassen. Dann sehr duenn auswellen (evt. mit einer Nudelmaschine).

Fuer die Fuellung die Broetchen grob wuerfeln, in Milch einweichen und anschliessend gut ausdruecken. Den Spinat putzen, waschen, tropfnass in einen Topf geben und zusammenfallen lassen. Dann herausnehmen, sehr gut ausdruecken und fein hacken. Die Fruehlingszwiebeln fein wuerfeln und in Olivenoel anschwitzen. Die ausgedruckten Broetchen dazugeben und mit anbraten. Die Kraeuter fein schneiden und ebenfalls ganz kurz mitduensten. Alles mit dem Spinat vermengen. Den Ziegenkaese grob zerbroeseln und untermischen, zuletzt die Eier zugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auf den duenn ausgewellten Nudelteig streichen.

Den Teig aufrollen (den Teigrand evt. mit Eigelb einstreichen, damit die Rolle gut zusammen haelt) und in gleichmaessige Quadrate schneiden. Die Maultaschen ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschliessend kurz in der Pfanne anbraten und beispielsweise mit Tomatensauce und/oder Salat servieren.