

Pilz - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

DER SCHWÄBISCHE KLASSIKER MAL GANZ FLEISCHLOS!

		Zutaten
500	Gramm	Champignons oder andere Pilze
3	Stücke	Zwiebeln
1	Stück	Knoblauchzehe
1	Stück	Butter
1	Teel.	Petersilie
1	klein.	Portion Salz
1	klein.	Portion Pfeffer
1		Altes Brötchen
2		Eier
1/2	Becher	Saure Sahne
500	Gramm	Nudelteig
		Knoblauch

Anleitung:

Die Pilze putzen und kleinschneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Stückchen scheiden Die Butter zerlassen und darin die Zwiebel- und Knoblauchstücke glasig anschwitzen. Dann die Pilze zugeben und auch anschwitzen. Die Mischung nun je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie zugeben. Das Ganze abtropfen lassen, so dass kein Wasser mehr in der Füllung ist. Gut auskühlen lassen. Währenddessen das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel zu den Pilzen geben. Ein Ei und die saure Sahne unterrühren und alles nochmal abschmecken. Den Nudelteig kann man selbst herstellen, je nach Menge und Zeit, bietet sich ein gekaufter an. Das zweite Ei wird aufgeschlagen und verquirlt und als "Kleber" für die Maultaschen verwendet. Den Nudelteig ausbreiten und in ca. 15x10 cm große Stücke schneiden/rädeln. In die Mitte einen knappen Esslöffel Füllung geben und die Ränder mit dem Ei bestreichen. Dann die linke und die rechte Seite zur Mitte klappen und die Teigenden gut zusammendrücken. Übung macht den Meister und jede Maultasche ist ein künstlerisch wertvolles Unikat. Vor dem Kochen sollten die Maultaschen eine gute Stunde trocknen, dazwischen einmal umdrehen. Die Maultaschen in kochendes Salzwasser legen und 8-10 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sie schmecken hervorragend mit etwas geriebenem Parmesan und zerlassener Butter, dazu einen grünen Salat. Die ungekochten Reste lassen sich hervorragend eingefrieren.